

Puerros Asados con Vinagreta de Mostaza y Huevo

Ca la Meiga



Necesitamos....

- 5 Puerros Medianos.
- 2 Huevos.
- 40 ml. Aceite de Oliva.
- 5 ml. de Vinagre.
- 2,5 ml. Salsa Perrins.
- Queso Rallado.
- 1 Limón (Ralladura).
- Pimienta Negra Molida.
- Pimentón Dulce.
- Sal
- 5 ml. Mostaza de Dijon.

Paso 1

Primero cortar los extremos de los Puerros y retirar las hojas exteriores. Lavar y secar bien. Colocar en una cazuela con Agua y Sal, cocer unos 10 o 15 minutos hasta que estén tiernos. La temperatura varía dependiendo del grosor de los Puerros. Una vez tiernos retirar del fuego, escurrir, colocar sobre papel absorbente y reservar.

Paso 2

Colocar los Huevos en un cazo con Agua y cocer unos 9 o 10 minutos. Mientras Precalear el Horno a 190 grados. Escurrir los Huevos, dejar enfriar, cascar, picar y reservar también.

Paso 3

Colocar los Puerros en una Fuente de Horno, pintar con Aceite de Oliva, espolvorear un poco de Pimienta y asar en la parte alta del horno hasta que estén dorados, entre unos 10 o 15 minutos.

Paso 4

Mezclar en un bol el Aceite de Oliva, el Vinagre, la Salsa Perrins, la ralladura del Limón, el Pimentón, la Sal y la Mostaza. Mezclar bien y hacer con ello una Salsa. Agregar encima de los Puerros.

Paso 5

Incorporar los Huevos picados y el Queso Rallado. Gratinar en el Horno unos minutos hasta que este dorado y Listooooo. Ricos y Jugosos con un sabor muy sorprendente. Una receta de aprovechamiento que nos encantó, con los Puerros del Huerto del Abuelito de Galicia. Si probáis seguro que os encantaran por su contraste de sabor.



IMAGENES

REDES SOCIALES

[Facebook-f](#) [Instagram](#) [Youtube](#)

NOVEDADES

¿Quieres que te avisemos cuando publiquemos novedades? Facilitanos tu correo electrónico y te avisaremos.

Correo Electrónico

Este sitio web utiliza cookies para que usted tenga la mejor experiencia de usuario. Si continúa navegando está dando su consentimiento para la aceptación de las mencionadas cookies y la aceptación de nuestra [política de cookies](#), pinche el enlace para mayor información. [plugin cookies](#)

[ACEPTAR](#)

[Spanish](#)