

# Huevos Escalfados sobre Salmón y Espárragos

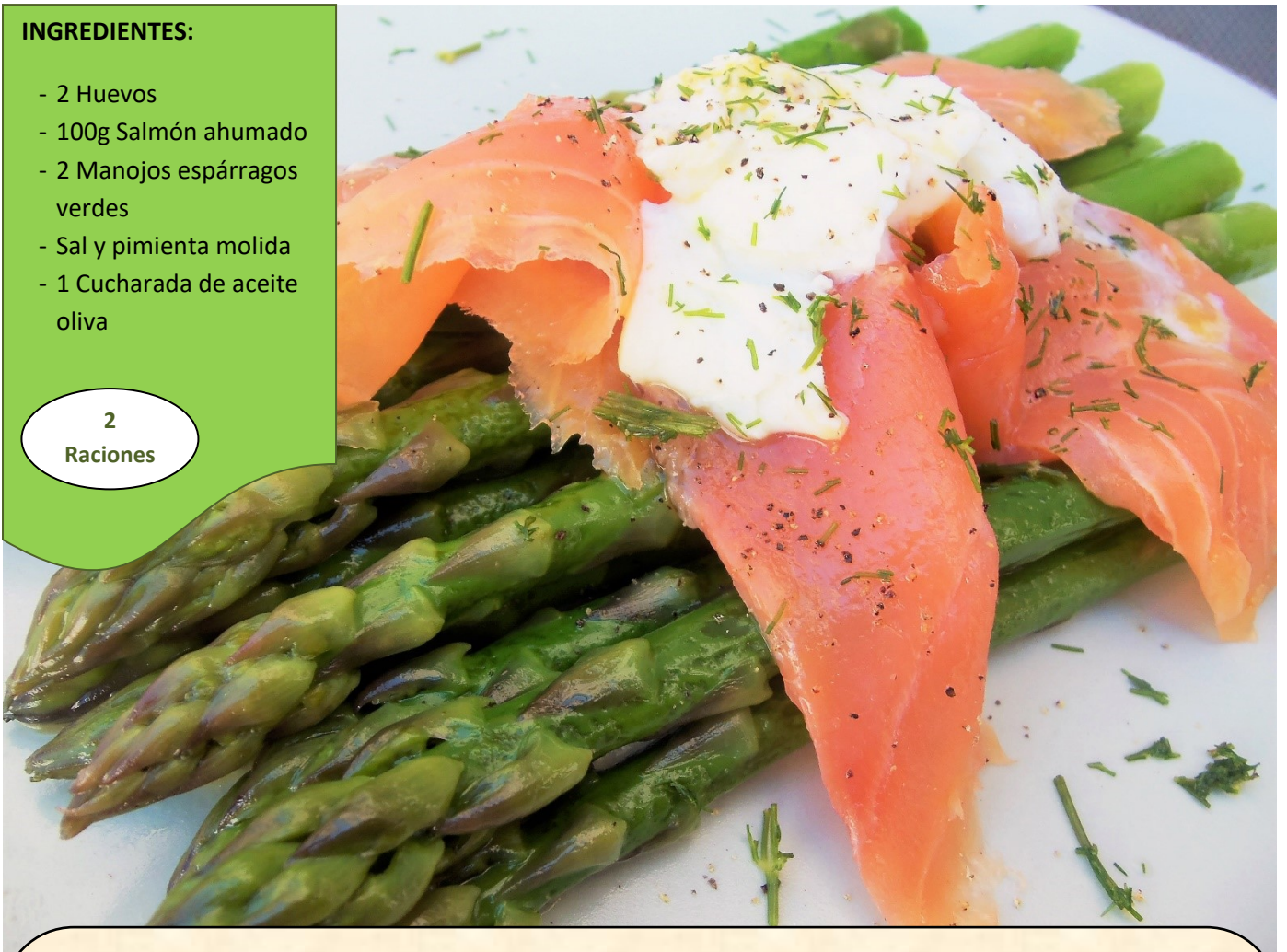
Los huevos escalfados son muy delicados y se rompen fácilmente. Yo tengo un truco para que me salgan todos iguales y recogidos. Corto tantos trozos de film transparente como huevos voy a hacer, de un palmo o algo más cada uno y lo engraso con un poco de aceite. Pongo cada trozo sobre una taza de café ahuecando en centro para poder disponer en él el huevo, salpimiento al gusto. Se cogen todas las esquinas y se atan todas juntas sin dejar aire en el interior introduzco en una olla con agua a punto de hervor suave, 3-5 minutos según nuestro gusto en el punto de cocción. Una vez hecho, cortaremos el film con unas tijeras y sacaremos el huevo con cuidado.

## INGREDIENTES:

- 2 Huevos
- 100g Salmón ahumado
- 2 Manojos espárragos verdes
- Sal y pimienta molida
- 1 Cucharada de aceite oliva

2

Raciones



## ELABORACIÓN:

1. Preparar los huevos para escalfar (ver indicaciones arriba)
2. Poner una olla al fuego con un poco de sal.
3. Limpiar los espárragos: retirar la parte dura y lavar.
4. Sumergir los espárragos en la olla con el agua hirviendo durante 2-3 minutos (según grosor), retirar de la olla y escalfar los huevos
5. Mientras se escalfan, montar el plato: disponer los espárragos en una capa en la base del plato, colocar las lonchas de salmón por encima y poner el huevo arriba, salpimentar y servir con un hilo de aceite.