Huevo en salsa de alcachofa

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
30 min.	1	Comida	Fácil

.

Ingredientes

3 pzas. Huevo Cocido San Juan

6 pzas. alcachofas cocidas

8 pzas. espárragos

1 pza. calabaza italiana

300 ml leche evaporada

200 ml crema

100 ml leche

200 g cebolla grande

30 g tocino dorado finamente picado

100 ml vino blanco

Cantidad necesaria: mantequilla, sal y pimienta.

Preparación

– Picar y saltear el tocino. Reservar.

– Picar la cebolla y saltear en una sartén hasta que se empiece a dorar ligeramente.

– Incorporamos a la sartén las alcachofas y las salteamos con la cebolla.

– Añadimos las leches y la crema dejado cocer durante un par solo minutos para que la leche no se pegue a la sartén.

– Incorpora el vino y dejar reducir un poco, salpimentamos.

– Licuamos muy bien la mezcla. (Si la salsa se nos ha quedado muy líquida la podemos echar otra vez en la sartén y reducirla.)

– Con la mantequilla salteamos los espárragos y la calabaza cortada en rodajas. Salpimentar.

– Colocar las rodajas de calabaza en el plato y los huevos cortados por la mitad encima.

– Decoramos y acompañamos con los espárragos el plato.

– Por último incorporamos el tocino a la salsa y bañamos los huevos cocidos San Juan.

– Colocar unas muy finas rodajas de rábano para darle un toque picante.