



## HUEVOS POCHÉ CON SALMÓN

6 porciones

### Ingredientes:

- 6 rebanadas de pan de caja
- 2 cucharadas de mostaza tipo antigua
- 4 cucharadas de crema
- Sal y pimienta al gusto
- Plástico auto adherente
- Aceite el necesario
- 6 huevos
- Hilo el necesario
- 2 cucharadas de vinagre blanco
- 6 rebanadas de salmón ahumado
- Berros o espinacas para decorar

### Procedimiento:

1. Corta el pan en círculos retirándole los bordes y tuéstalos por ambos lados.
2. Mezcla la mostaza con la crema hasta formar una salsa ligera y sazona.
3. Prepara una cacerola con un poco de agua y el vinagre; deja que rompa el hervor.
4. Por aparte, en tazas coloca un pedazo de plástico y barniza con un poco de aceite, añade el huevo y tomas las puntas para retirarle el aire y enrolla; amarra un hilo para evitar que se abra. Agrega los huevos al agua y cocina durante 5 minutos. Retira el plástico; la clara debe quedar cocida y la yema cremosa.
5. Coloca sobre la tostada de pan una rodaja de salmón ahumado y encima un huevo poché; salsea con la mostaza y decora con berro o espinaca.

Tiempo de Preparación: 25 min.

Grado de Dificultad: \*\*

**Muy Fácil:** \*  
**Fácil:** \*\*  
**Medio:** \*\*\*  
**Difícil:** \*\*\*\*  
**Muy Difícil:** \*\*\*\*\*