

Patatas a lo pobre con níscalos y huevos trufados. Tartufo blanco.



Patatas a lo pobre con níscalos y huevos trufados.

Mmmm...de las recetas que más me gustan.

Adoro los níscalos y ahora estamos en temporada. Aquí en Valencia les llamamos rebollones, y cada vez que tengo ocasión los preparo a la plancha , al ajillo, con ajos tiernos, con arroz...

En esta ocasión , los voy a preparar con unos ajos tiernos y a

su vez con patatas a lo pobre y huevos trufados. De la última visita a Italia el mes pasado, cuando asistí a unas jornadas gastronómicas y cursos sobre distintas elaboraciones de pastas frescas e Bologna, me traje entre los numerosos productos que adquirí sal de trufa blanca , aceite trufado y mantequilla de tartufo bianco. Como podéis apreciar creo que me gusta muchísimos la trufa blanca.

Para hacer los huevos utilicé la sal de trufa blanca, que solo de abrir el bote se impregna la estancia de su aroma.

Los niscalos los he limpiado con un trapo de cocina , nunca se deben limpiar en el grifo con agua , son muy delicados. Con paciencia vamos quitando la tierra y cualquier otra impureza. Cortaremos la parte inferior de la seta , el tallo muy poquito y nos aseguraremos que no haya ningún bichito.



Niscalos

Ingredientes:

- 500 gr de patatas.
- 350 gr de níscalos .
- 3 huevos.
- 1 manojo pequeño de ajos tiernos.
- sal de trufa blanca (si no dispones puedes sustituir por trufa negra)
- aceite de oliva virgen extra.

Preparación:

Paso 1:

Con los rebollones ya limpios , nos ponemos a trocear los ajos tiernos. Los lavamos y cortamos muy finitos.



Paso 2:

Lavamos las patatas y las pelamos . Vamos a cortarlas redondas para prepararlas a lo pobre.



Paso 3:

En una sartén con aceite de oliva que sea suficiente para cubrir las patatas , vamos a prepararlas a fuego medio hasta que estén blanditas. En ese momento subiremos el fuego para que se doren . Intentaremos darles la vuelta cuidadosamente para que no se rompan.

Mientras ponemos en una plancha o sartén con el aceite caliente los rebollones , unos 3 minutos por cada lado y reservamos.

En la misma sartén donde hemos preparado los níscalos, salteamos los ajos tiernos. Y cuando estén ya hechos los mezclamos con los níscalos.



Paso 4:

Tenemos que hacer las dos operaciones a la vez. Mientras se van friendo las patatas , vamos preparando los rebollones o níscalos. Salaremos al gusto de cada comensal .



Paso 5:

Retiramos el exceso de aceite de las patatas, incorporamos los huevos , salamos con la sal de trufa blanca , añadimos los níscales con los ajos tiernos y rompemos los huevos. Retirar enseguida del fuego para que no se hagan demasiado los huevos y a comer bien calentito!!!