

SOBREUSA DE COLLEJAS CON LOMO DE ORZA Y FLOR DE HUEVO

INGREDIENTES:

- 500 gr. Collejas
- 2 dl. de Aceite de oliva
- 2 dientes de ajo
- 2 pimientos chorriceros secos
- 75 gr. de almendras
- 40 gr. de Pan de la víspera
- 3 dl. de Caldo de pollo o agua
- 1 dl. de Vino blanco
- 1 limón
- Sal y pimienta negra molida.



ELABORACIÓN:

Limpiar las collejas, si son silvestres, hay que quitar todos los palillos o tallos, dejando solo las hojas y los cogollos tiernos. Lavarlas muy bien.

Ponerlas a cocer en agua hirviendo con sal durante unos diez minutos, tocar para asegurarnos que estén bien tiernas. Apartar y escurrir.

Aparte con el aceite de oliva freír el ajo, las almendras, el pimiento previamente remojado en agua bien caliente, y el pan cortado en rebanadas, cuando todo está bien dorado añadimos el vino blanco, dejamos que hierva un minuto y añadimos el caldo o agua. Trituramos bien hasta que esté todo muy fino.

En la cacerola hervimos las collejas con el majado hasta que estas se impregnen bien del sabor del mismo.

Los huevos los cocinaremos sin cáscara, envuelto en film transparente engrasado con aceite de oliva, y los sumergiremos en un cazo con agua hirviendo durante cuatro o cinco minutos, sacamos y quitamos el papel.

PRESENTACIÓN: Valiéndonos de un aro, moldeamos la sobreusa, al lado colocamos un par de lonchas de lomo de orza y encima de la sobreusa colocamos el huevo, al que podemos hacer o no una incisión.

Rematamos con un crujiente de pan tostado o frito, al gusto.