

# Colmenillas con Foie y huevos a baja temperatura



Colmenillas con Foie y huevos a baja temperatura, el ingrediente principal es la Colmenilla, morilla, morrongla, gallarda, cagarria, estos son los nombre comunes que damos a esta seta pero su nombre de verdad es **Morchella conica**.

Es comestible pero **hay que cocinarla**, se recomienda secarla volverla a hidratar cuando la vayamos a consumir, cocinarla durante al menos 30 minutos a temperaturas superiores a los 80°.

Estas setas son muy apreciadas por los gourmets por su delicado sabor y aroma exquisito.

Prepare esta receta hace poco, había hecho un pedido de setas deshidratadas y me quedaba un bote de colmenillas, seta que nunca había preparado pero que me encantaba y que pedía en todos los restaurantes donde la encontraba en su carta.

Vamos a ello.

# Ingredientes

- 40gr de Colmenillas deshidratadas (Equivalen aprox. 400gr hidratadas)
- 8 Huevos
- 120gr de Foie
- 2-3 Chalotas
- 200ml Nata para cocinar
- 400ml Caldo de Pollo o de Jamón
- Sal y Pimienta

## Elaboración Colmenillas con foie y huevos a baja temperatura

[Hidratamos las setas](#) para tenerlas listas para cocinar.

Hervir los huevos en una olla a 65º durante 45 minutos.

Ponemos el Foie en la sartén y cuando empiece a soltar su grasa añadimos las chalotas y dejamos que se sofrían.

Añadimos las colmenillas, salpimentamos y ponemos el caldo, dejar a fuego lento hasta que se reduzca el caldo (recordar que la colmenilla tiene que cocer un mínimo de 30 minutos).

Ahora vamos poniendo la nata y removemos hasta que de un pequeño hervor.

Emplatamos primero las setas con la salsa y por encima los huevos a baja temperatura.

Ya tenemos nuestras Colmenillas con Foie y huevos a baja temperatura.

Para mi gusto es un plato espectacular, no económico pero buenísimo.

## **Medidas :**

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero