

**Libreta:** Huevos  
**Creado:** 25/03/2018 10:20  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/huevos-perigordine.html>

---

## Huevos perigordine

### INGREDIENTES

8 huevos  
8 rodajas de pan frito  
agua  
sal  
vinagre  
una rama de perejil

Para la salsa:

1 vaso de vino tinto  
1 vaso de caldo de carne  
6 champiñones limpios y fileteados  
2 trufas  
1 cucharada sopera de paté  
harina de maíz diluida en agua  
sal  
aceite

### PREPARACIÓN

Pon en una cazuela un poco de aceite y añade los champiñones. Sazónalos. Cuando estén doraditos, incorpora una de las trufas bien picada, el paté, el caldo y el vino. Deja reducir durante 5 minutos y después liga la salsa con la harina de maíz diluida en agua fría.

En otra cazuela pon a hervir, abundante agua con sal, añade un buen chorro de vinagre y escalfa los huevos.

Coloca cada huevo sobre una rodaja de pan y salsea. Adorna con la otra trufa cortada en láminas finas y con una ramita de perejil.

Relativamente poco energético si no se cocina con mucha grasa.