

OVOS COCOTTE COM COGUMELOS



INGREDIENTES

- 6 TACINHAS RESISTENTES AO CALOR DE 8.5 CM DE DIÂMETRO
- 500 G COGUMELOS
- 1 CHALOTA
- 30 ML VINHO BRANCO
- 50 G NATAS
- 6 OVOS
- SAL
- PIMENTA
- 50 G BACON CORTADO EM CUBOS
- 1 C. C. DE SALSA PICADA
- 6 FATIAS DE PÃO DE FORMA

CONFEÇÃO

1. Passe os cogumelos por água fria. Escorra-os e corte-os em pequenos cubos. Descasque a chalota e deite-a na taça do robot com a lâmina picadora e pique-a durante 10 s na velocidade 12. Retire a lâmina picadora e coloque o acessório misturador e raspe as paredes da taça com uma espátula. Junte os cogumelos, o vinho branco, tempere com sal e pimenta. Selecione o programa de cozedura lenta P1 durante 15 min a 130 °C. Quando os cogumelos estiverem cozidos, verta a preparação num coador para escorrer bem os cogumelos.
2. Reserve 4 c.s. de cogumelos para a decoração. Coloque os restantes cogumelos na taça do robot com a lâmina picadora.
3. Junte as natas e misture na velocidade 12 durante 2 min raspando as paredes da taça de vez em quando. Quando obter um puré de cogumelos homogéneo, reparta-o pelas 6 tacinhas de 8,5 cm de diâmetro. Parta um ovo dentro de cada tacinha sobre o puré de cogumelos e cubra cada tacinha com película aderente.
4. Lave a taça do robot e verta 0,7 L de água na taça sem acessório.
5. Feche a tampa sem a tampa reguladora de vapor e coloque a panela de vapor com as 6 tacinhas. Feche a tampa e selecione o programa de vapor P2 durante 18 min.
6. Verifique a cozedura, a clara do ovo deve estar cozida e a gema deve ficar líquida. Consoante a temperatura dos ovos e da água no início da cozedura, é possível que 2 min de cozedura suplementares sejam necessários.
7. Durante a cozedura dos ovos, corte tiras de pão de forma. Corte o bacon em cubos e deite-os numa frigideira, aloure-os em lume brando, junte 4 c.s. de cogumelos previamente reservados e a salsa.
8. Quando os ovos estiverem cozidos, reparta a preparação do bacon e dos cogumelos sobre os ovos e sirva de imediato com

