

agua cazo

3 cuartos kilo patatas

pasapuré

cazuela 2 cucharadas de leche



25 gramos mantequilla

cazo

1 litro agua

4 huevos

colocación de los huevos en la fuente

manguera

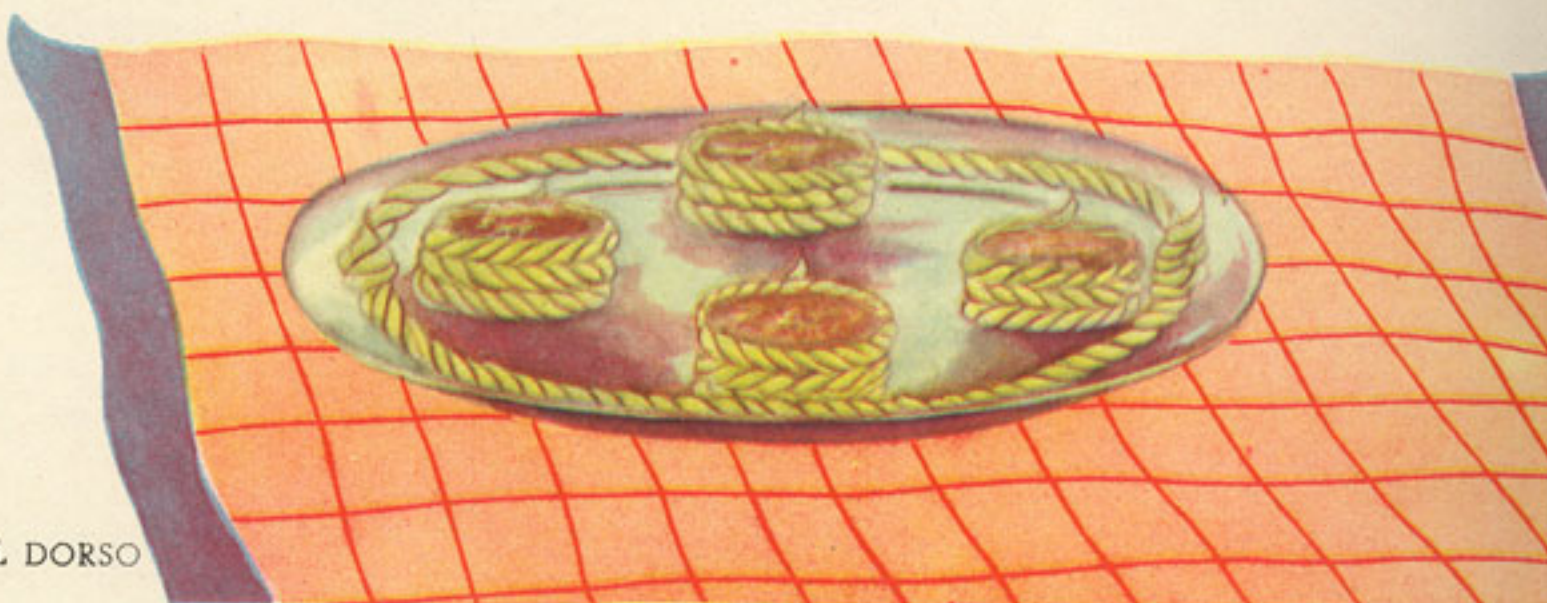
guarnición de puré

salsa española

# Huevos Tirolina

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva



# HUEVOS TIROLINA

## RECETA

Dentro de un mes enviaremos a Vd. la siguiente colección de fichas, si no dispone lo contrario.

Siempre que nos escriba, le rogamos indique su número de suscritora.

**CAZO. - AGUA. - PATATA. - SAL.—**En un cazo con 1 litro de agua y 1 cucharada rasa de sal, coceremos 3 cuartos de kilo de patatas, peladas y en cachos como para guisar, no dejándolas demasiado tiempo para que no se deshagan.

**PASAPURE O CHINO.—  
MANTEQUILLA. - LECHE.**

Luego las pasaremos por un pasapuré o chino a una cazuela, añadiremos 25 gramos de mantequilla y 2 cucharadas de leche y las pondremos al fuego un ratito hasta unir todo el puré, mediante unas vueltas que le daremos con una cuchara de madera. Después retiraremos del fuego la cazuela.

**CAZO. - AGUA. - SAL. - HUEVOS.—**En un cazo calentaremos 1 litro de agua con media cucharilla de sal. Cuando se caliente, sumergiremos 4 huevos enteros y los dejaremos por espacio de 6 minutos, contados desde el momento en que el agua rompa a hervir.

**AGUA FRIA.—**

Quitándoles el agua hervida, los cubriremos con agua fría durante unos 4 minutos, al cabo de los cuales cascaremos los huevos (que se habrán quedado blanditos) y los colocaremos en una fuente.

**MANGUERA. - SALSA ESPAÑOLA.—**A través de una manguera con boquilla de las de churros, iremos depositando el puré en redondo alrededor de cada huevo, y también en toda la vuelta de la fuente, formándole collar. Después con una cuchara cubriremos de salsa española cada huevo y finalmente, encima de la salsa echaremos unas briznas de perejil. (Para la salsa española, vea RIÑONES AL SEÑORITO de esta misma Colección).

**PRESENTACION.—**

Serviremos en la misma fuente y en caliente.