

## Receta de Picadillo de Carne con Piñones y Huevo Poché

04 Nov 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta que es típica de un barrio de Salamanca donde le llaman **Picadillo de Tejares**, espero que os guste porque es un plato muy rico y además es fácil de preparar.

### Ingredientes

- Carne picada de cerdo y ternera (400grs)
- Huevos (uno por comensal)
- Cebolla (una mediana)
- Pimiento verde (uno)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Vino blanco (medio vaso)
- Pan del día anterior (una rebanada)
- Caldo de carne (medio vaso)
- Pimentón y nuez moscada (una cucharadita de cada)
- Perejil picado
- Guindilla (opcional)
- Piñones
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva

### Modo de Preparación

1. Picar la cebolla y el pimiento muy finitos y reservar
2. En una cacerola con un poco de aceite de oliva, dorar los dientes de ajo y retirarlos, dorar la tostada de pan y reservar también
3. En el mismo aceite añadir la cebolla, el pimiento y una guindilla y dejar que se dore
4. Añadir la carne picada y ponerle un poco de pimentón, sal y pimienta, dejar que se haga, removiendo para que no se pegue, echar el vino, el caldo de carne y la nuez moscada y dejar cocer un rato a fuego medio fuego
5. En el mortero, machacar el ajo y el pan frito y volcarlo a la cacerola junto con un puñado de piñones y dejar al fuego hasta que reduzca el caldo
6. Preparar el huevo poché, sobre un trozo de film transparente poner una gota de aceite y un poco de perejil picado, echar el huevo y cerrar con hilo de cocina juntando las esquinas del film
7. Poner agua a hervir y meter el paquete con el huevo, dejar unos cinco minutos y después

- sacar y meter en un bol con agua muy fría para cortar la cocción
8. Colocar el picadillo de carne un un plato o fuente y poner encima el huevo poché, previamente sacado del film
  9. Servir caliente y....buen provecho!!!