



Ingredientes para 2 personas (como plato único)

1 kilo de patatas

4 huevos de gallinas felices (tamaño M aproximadamente)

unas láminas de trufa fresca (tuber melanosporum)

3 dientes de ajo

sal y AOVE (aceite de oliva virgen extra)

Preparación:

Pelamos, lavamos y secamos las patatas. Partimos en bastoncillos.

En una sartén calentamos un par de cucharadas de AOVE y añadimos las patatas, les damos un punto de sal y rociamos con un par de cucharadas más de AOVE. Añadimos los dientes de ajo machacados y cocinamos a fuego medio-fuerte. Pueden quedarnos ligeramente doradas, pero en cuestión de 15 minutos las tendremos hechas, queremos que queden blanditas.

Mientras se hacen las patatas, prepararemos los huevos poché.

Cortamos un cuadrado de papel film y pintamos ligeramente con aceite. Lo colocamos dentro de una tacita. Abrimos el huevo y colocamos dentro del papel film de la tacita. Cerramos con ayuda de cuerda de cocina.

Ponemos un cazo lleno de agua a calentar hasta casi el punto de ebullición, echamos los atillos de huevo y cocinamos 4 minutos evitando que hierva el agua. Retiramos del fuego, dejamos 1 minuto más y sacamos a un bol lleno de agua fría con hielo.

Una vez listas las patatas y los huevos poché, repartimos las patatas en los platos, encima los huevos y laminamos trufa fresca por encima.

[Conlaszarpasenlamasa](https://www.conlaszarpas.com)

