

# Espaguetis de algas con seta shiitake, yema de gallina celta y queso Galmesano laminado



## Ingredientes para 4 personas

1 Diente	AJO
200 G	PUERRO
1 DL	VINO BLANCO
2 DL	NATA
200 G	SETA SHIITAKE
1 G	NUEZ MOSCADA
600 G	ESPAGUETIS DE ALGAS
1 G	ACEITE DE OLIVA VIRGEN
4	HUEVO DE GALLINA CELTA
60 G	QUESO GALMESANO
1 DL	SOJA
	SAL
	PIMIENTA

## Elaboración



30 min



fácil

Cocer la pasta en agua hirviendo (7-9 minutos, al gusto).

En un sauté doramos el ajo muy picado, añadir el puerro picado en brunoise fina y dejar pochar. Añadir la seta shiitake en juliana fina y rehogar. Se añade el vino blanco y dejamos que se reduzca para luego añadir la nata líquida. Sazonamos con sal, pimienta y nuez moscada al gusto. Dejar reducir la nata hasta conseguir una textura cremosa. Apartar del fuego y reservar.

Una vez cocida la pasta escurrirla bien y mezclar con la salsa preparada previamente. Saltear la pasta con la salsa. Con el fuego apagado se agrega un chorrito de salsa de soja.

Emplatar la pasta, colocar la yema de huevo por encima y rematar con lascas de queso Galmesano.