

## ***SOBREUSA DE COLLEJAS CON LOMO DE ORZA Y FLOR DE HUEVO***

### ***INGREDIENTES:***

- 500 gr. Collejas
- 2 dl. de Aceite de oliva
- 2 dientes de ajo
- 2 pimientos chorriceros secos
- 75 gr. de almendras
- 40 gr. de Pan de la víspera
- 3 dl. de Caldo de pollo o agua
- 1 dl. de Vino blanco
- 1 limón
- Sal y pimienta negra molida.



### ***ELABORACIÓN:***

*Limpiar las collejas, si son silvestres, hay que quitar todos los palillos o tallos, dejando solo las hojas y los cogollos tiernos. Lavarlas muy bien.*

*Ponerlas a cocer en agua hirviendo con sal durante unos diez minutos, tocar para asegurarnos que estén bien tiernas. Apartar y escurrir.*

*Aparte con el aceite de oliva freír el ajo, las almendras, el pimiento previamente remojado en agua bien caliente, y el pan cortado en rebanadas, cuando todo está bien dorado añadimos el vino blanco, dejamos que hierva un minuto y añadimos el caldo o agua. Trituramos bien hasta que esté todo muy fino.*

*En la cacerola hervimos las collejas con el majado hasta que estas se impregnen bien del sabor del mismo.*

*Los huevos los cocinaremos sin cáscara, envuelto en film transparente engrasado con aceite de oliva, y los sumergiremos en un cazo con agua hirviendo durante cuatro o cinco minutos, sacamos y quitamos el papel.*

*PRESENTACIÓN: Valiéndonos de un aro, moldeamos la sobreusa, al lado colocamos un par de lonchas de lomo de orza y encima de la sobreusa colocamos el huevo, al que podemos hacer o no una incisión.*

*Rematamos con un crujiente de pan tostado o frito, al gusto.*