

**Autor:** Danilo Ange  
**Tiempo de cocción:** 30 minutos



## Ingredientes

Para 6 personas:

6 huevos  
300 g de grelos  
100 g de puerro  
200 g de patatas  
1 chile  
Caldo de verduras  
60 g de anchoas sin sal  
120 g de pan  
Aceite de oliva virgen extra  
Sal y pimienta

## Preparación

Corte el puerro en trozos y cuézalo a baja temperatura en una cazuela pequeña con el aceite y el chile. Añada las patatas cortadas en rodajas y cubra la mezcla con el caldo de verduras. Añada sal y pimienta y cueza hasta que la verdura esté blanda. Cueza los grelos en agua salada caliente, páselos por agua fría, déjelos escurrir y mézclelos con las patatas y el puerro. Funda las anchoas en una sartén con aceite, añada el pan cortado en trozos y tueste el pan hasta que esté crujiente.

Cueza los huevos durante 30 minutos Sous Vide a 62 °C al baño maría de **fusionchef**.  
Presente el puré de grelos en una bandeja, añada con cuidado los huevos y sirva el plato con la tostada de anchoa.