Huevo con angulas “Roset” y puré de berenjena ahumada

Ingredientes: 200 g. de angulas, 8 huevos, 2 guindillas de cayena, aceite de oliva, 1 berenjena, 1 diente de ajo, 1 patata grande para cocer y 1 manojo de perejil.

1. En un cazo con agua hirviendo cocemos la patata hasta que quede bien tierna. La reservamos caliente una vez cocida.
2. Al fuego directo (si no tenemos fuego de gas podemos hacerlo al horno) asamos la berenjena hasta que quede bien tierna. Pelamos y reservamos una vez asada.
3. Con la ayuda de un túrmix trituramos la berenjena junto a la patata cocida aun caliente y añadimos una pizca de sal y pimienta. Reservamos.
4. En una cazuela de barro, con un chorrito de aceite de oliva cocinamos el diente de ajo entero junto con las guindillas. Una vez el ajo empiece a dorarse añadimos las angulas a fuego vivo y removemos con un tenedor de madera durante un minuto. Lo serviremos todo en un plato en el cual habremos dispuesto una buena cucharada de puré de berenjena ahumada.
5. Mientras tanto, en una sartén con abundante aceite de oliva bien caliente, freímos los huevos. Los servimos una vez bien fritos sobre las angulas y espolvoreamos una pizca de perejil picado.