

Guarniciones con huevos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Ensalada de papa, mayonesa y huevo

Mayonesa: 1 cda.Papas: 2 UnidadesSal: A gustoHuevos: 2 UnidadesCrema de leche: 2 cdas.Pimienta: A gusto

Ciboulette picado: 1 cdita.

Huevos en cocotte

Huevos: 2 Unidades

Agua: Cantidad necesaria Crema de leche: 100 cc

Ciboulette picado: 1 cdita.

Huevos mollet florentina

Huevos: 1 Unidades

Sal: Una pizca Queso Parmesano Rallado: 1 cda.

Pimienta: A gusto Salsa Mornet: 2 cdas.

Huevos pochés

Huevo: 1 Unidad Papa: 1 Unidad

Queso Parmesano Rallado: 1 cda. Crema de leche: 30 cc

Vinagre de Alcohol: 1 cdita.

Huevos revueltos

Sal: A gusto

Tomate: 1 Unidad Aceite De Oliva: 1 cdita.

Manteca: 1 cdita. Pimienta: A gusto

Ciboulette picado: 1 cdita.

Omelette

Sal: A gusto

Huevos: 2 UnidadesJamón cocido: 50 gManteca: 1 cdita.Pimienta: A gusto

Salsa

Limón sutil: 1 Unidad

Salsa de Jítomate

Cebolla: 1 Unidad

Tortilla de papas y cebolla

Papas: 4 Unidades Sal: A gusto

Cebolla: 1 UnidadHuevos: 6 UnidadesPimienta: A gustoAceite De Oliva: 1 cda.

Varios

Reducción de aceto balsámico: 1

Preparación de la Receta

Huevos mollet florentina

- Blanquee la espinaca.
- · Cocine los huevos mollet.
- En una sartén con aceite de oliva saltee la espinaca.
- Salpimiente.
- Lleve a un cocotte de cerámica, encima los huevos mollet.
- Cubra con la salsa mornet.
- Cubra con el queso y gratine en el horno.

Ensalada de papa, mayonesa y huevo

- Cocine los huevos durante 8 a 9 minutos, pele y corte en gajos.
- Pele las papas corte en cubos de 1 x 1 cm y cocine en abundante agua salada hirviendo.
- En un bowl mezcle, las papas con la mayonesa, el ciboulette, la crema, pimienta.

Encima sirva los huevos duros.

Huevos pochés

- Casque los huevos.
- En una cacerola caliente el agua caliente a 70° C con el vinagre.
- Mueva formando un remolino suave y coloque allí el huevo.
- Cocine durante 2 a 3 minutos.
- Cocine la *papa* en el horno, corte al medio en sentido longitudinal, encima coloque el *huevo* poché cubra con la *crema* y el queso.
- Gratine en el horno.

Huevos en cocotte

- Pique el ciboulette.
- Casque los huevos dentro de una cocotte.
- En una sartén caliente agua, coloque encima papel de cocina y allí la cocotte con los huevos.
- Cocine hasta que coagule la clara.
- Retire, cubra con la crema y el ciboulette.

Huevos revueltos

- Pele el tomate, elimine las semillas y corte en concassé.
- Pique finamente el ciboulette.
- En una sartén con manteca y aceite de oliva, saltee el tomate
- Condimente con el *ciboulette*, sal y pimienta.
- Incorpore los huevos sin batir y revuelva con una cuchara.

Omelette

- · Bata los huevos.
- Pique el jamón.
- En un bowl mezcle los huevos, agregue el *jamón*, la sal y la pimienta.
- En una sartén caliente el aceite y *manteca*, elimine los excedentes.
- Vierta los huevos y revuelva, cuando comience a coagular, lleve toda la preparación contra el borde de la sartén para darle la forma.
- No bien coagule, déle golpes al asa de la sartén para que gire la preparación y finalice la cocción en forma pareja.

Tortilla de papas y cebolla

- Pele las papas y corte en finas rodajas
- Precocine al vapor.
- Corte la cebolla en pluma y saltee en una sartén con aceite.
- En un bowl mezcle los huevos con las papas, la cebolla, sal y pimienta.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, vierta la preparación.

• Cuando coagule de un lado con la ayuda de un plato dé vuelta la tortilla y termine la cocción del otro lado.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/guarniciones-con-huevos