

Guarniciones con huevos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Ensalada de papa, mayonesa y huevo

Mayonesa: 1 cda.

Sal: A gusto

Crema de leche: 2 cdas.

Ciboulette picado: 1 cdita.

Papas: 2 Unidades

Huevos: 2 Unidades

Pimienta: A gusto

Huevos en cocotte

Huevos: 2 Unidades

Agua: Cantidad necesaria

Ciboulette picado: 1 cdita.

Crema de leche: 100 cc

Huevos mollet florentina

Huevos: 1 Unidades

Sal: Una pizca

Pimienta: A gusto

Queso Parmesano Rallado: 1 cda.

Salsa Mornet: 2 cdas.

Huevos pochés

Huevo: 1 Unidad

Queso Parmesano Rallado: 1 cda.

Vinagre de Alcohol: 1 cdita.

Papa: 1 Unidad

Crema de leche: 30 cc

Huevos revueltos

Sal: A gusto

Tomate: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 1 cdita.

Manteca: 1 cdita.
Ciboulette picado: 1 cdita.

Pimienta: A gusto

Omelette

Sal: A gusto
Huevos: 2 Unidades
Manteca: 1 cdita.

Jamón cocido: 50 g
Pimienta: A gusto

Salsa

Limón sutil: 1 Unidad

Salsa de Jitomate

Cebolla: 1 Unidad

Tortilla de papas y cebolla

Papas: 4 Unidades
Cebolla: 1 Unidad
Pimienta: A gusto

Sal: A gusto
Huevos: 6 Unidades
Aceite 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>