

# Huevos duros chinos

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Té negro chino en hebras:** 50 g

**Jugo de Limón:** 20 cc

**Huevos medianos:** 6 Unidades

**Salsa de soja:** 100 cc

**Jengibre rallado:** 10 grs.

## Preparación de la Receta

- En una olla con agua fría cocine los huevos durante 2 o 3 minutos.
- Retire del agua, coloque sobre un repasador, y golpee levemente la cáscara.
- En otra olla coloque 2 taza de agua y añada las hebras de té negro, el *jengibre* y el *jugo de limón*
- Deje cocinar lentamente hasta lograr un infusión.
- Añada el *huevo* a media cocción y siga cocinando durante 7 minutos más.
- A último momento agregue la salsa de soja y cocine un minuto más.
- Retire los huevos de la infusión y pele.
- Corte en mitades y sirva.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/huevos-duros-chinos>