Platos rápidos con huevos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Arroz con limón

Queso Parmesano Rallado: 2 cdas.
Sal: A gusto
Huevo: 1 Unidad
Manteca: 1 Nuez
Ralladura de limón: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Ciboulette picado: 1 cda.
Arroz blanco cocido: 1 Taza

Cake de ricotta

Pan Rallado: 1 cda.
Huevo: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Salsa filetto: 1/2 Taza
Espinaca blanqueada: 1/2 Taza
Harina: 1 cda.
Queso provolone rallado: 2 cdas.
Manteca: 1 Nuez
Ricotta: 1/2 Taza

Ensalada mediterránea

Anchoas en aceite: 2 Filetes
Jugo de Limón: 1 cda.
Hinojo: 1/2 Unidad
Perejil: A gusto
Huevos duros: 2 Unidades
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Papas cocidas: 2 Unidades
Chorizo colorado: 1/4 Unidad

Huevos al estragón

Manteca: Cantidad necesaria
Queso rallado: 1 cda.
Crema de leche: 4 cdas.
Huevo: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Estragón: A gusto

Pan Tostado: A gusto

Pasta con huevos y vegetales

Corazones de alcaucil: 2 Unidades
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Manteca: 1 Nuez
Pasta corta cocida: 1 Porción
Yema: 1 Unidad
Perejil picado: 1 cda.
Queso pecorino rallado: A gusto

Preparación de la Receta

Huevos al estragón

- Enmanteque un recipiente individual resistente al calor, dentro casque el *huevo*, salpimiente y espolvoree con *estragón* picado.
- Agregue la *crema* y mezcle con cuidado la *crema* con la clara.
- Espolvoree con queso rallado y cocine en horno caliente durante 4 a 5 minutos aproximadamente.
- Sirva directamente en el recipiente de cocción y acompañe con pan tostado.

Cake de ricotta

- En un bowl mezcle el *huevo* con la ricotta escurrida y sal.
- Agregue la *harina*, la *espinaca* y pimienta.
- Enmanteque un molde individual y espolvoree con pan rallado.
- Dentro vierta la mezcla de ricotta y cocine a baño María en el horno caliente durante 10 minutos.
- En la base de un plato sirva la salsa filetto y en el centro desmolde la cake.

Ensalada mediterránea

- Corte las papas en cubos.
- Corte el *hinojo* en juliana.
- Pique groseramente los huevos duros y reserve una yema para la elaboración del aderezo.
- Corte el chorizo en cubos pequeños.
- Pique el *perejil*.
- En un bowl disponga las papas, los huevos, el *hinojo*, el chorizo y *perejil* picado.
- Aparte combine la yema de *huevo* duro con las anchoas picadas, sal, pimienta, aceite de oliva y *jugo* de *limón*.
- Condimente las papas, huevos e hinojos con el aderezo.
- Sirva en un bowl individual y espolvoree con *perejil* picado.

Pasta con huevos y vegetales

- Pique los corazones de *alcauciles*.
- En una sartén caliente con *manteca* y aceite saltee los *alcauciles*.
- Agregue el *perejil*, sal y continúe la cocción.
- Añada la pasta y saltee hasta que tome temperatura.
- Incorpore el queso pecorino rallado y la yema de *huevo*.
- Apague el fuego y deje reposar unos segundos.
- Agregue una nuez de *manteca* y revuelva.
- Sirva en plato hondo y espolvoree con *perejil* picado.

Arroz con limón

- En un bowl bata un *huevo* con la ralladura de *limón*, sal y reserve.
- En una sartén caliente con *manteca* y aceite caliente saltee el *arroz cocido*.
- Agregue el *ciboulette*, el *huevo* batido, el queso, revuelva y termine la cocción.
- Sirva en plato hondo.

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