elGourmet

Revuelto de Caviar de Erizos con Papas Pay

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite de oliva virgen extra: c/n
Ciboulette: c/n
Papas especiales para freír: 2 Unidades
Caviar de erizo: 1 Lata
Huevos de campo: 2 Unidades
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- Con la ayuda de una mandolina, cortar las papas tipo pay.
- Freír las papas en aceite muy caliente hasta que estén doradas y crujientes.
- Retirar y reservar sobre un papel absorbente para quitar el exceso de grasa.
- Preparar un baño maría para cuajar nuestro revuelto al vapor para obtener una textura mucho más suave y cremosa.
- Batir los huevos y añadir una pizca de sal, el caviar de erizo y una pizca de pimienta.
- Cuajar de a poco sin dejar de dar vueltas.
- Servir las papas pay y verter dentro el revuelto cremoso.
- Espolvorar con *ciboulette* picado y listo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/revuelto-cremoso-de-erizos-de-mar-con-papas-pay