

# La cocción del huevo: al plato, en buñuelo, fritos, revueltos...

---

El huevo se hace imprescindible en multitud de recetas que requieren de su intervención para aportar todas sus propiedades: es espumante, emulsionante, colorante, aglutinante, espesante, coagulante, adhesivo, y da acabados brillantes a las superficies. Existen numerosas técnicas básicas de cocción de los huevos, y cada una de ellas va a depender de los gustos, preferencias y usos que le vayamos a dar. En esta lección te vamos a ofrecer los huevos cocinados con y sin cáscara, batidos y sin batir, con grasa o sin ella; dándote una serie de consejos imprescindibles para dominar todos los métodos para trabajar el huevo.

## Preparación

---

Para los huevos cocinados con cáscara: En agua, diferentes tiempos: -2 minutos y medio: huevo "pasado por agua", poco hecho. -7 minutos: huevo "mollet". -11 minutos: huevo duro o huevo cocido. Los depositamos en el interior de la olla con agua, con delicadeza, teniendo en cuenta su temperatura ambiental para que no se rompa por contraste. Para los huevos sin cáscara batidos: Rompemos el huevo con cuidado de que cuando lo rompamos, no toque la cáscara. Batimos en recipiente y aromatizamos o salamos al gusto. Para hacer huevo revuelto: colocamos en sartén con aceite, removiendo sin parar. También podemos hacer huevos revueltos con aceite y aromatizantes (o ingredientes como nata o similares) en un baño María. Batiendo sin parar para que alcance más volumen, hasta que cuaje. - Para hacer la tortilla de patata: tendremos en cuenta que la patata esté caliente y bien escurrida para facilitar su cuajado. Removemos en sartén para acelerar el cuajado. Para los huevos sin cáscara sin batir con grasa: -"Al plato": en una cazuela o similares, mezclado con otros ingredientes. - Fritos "a la andaluza": fritos con abundante de aceite -"A la poêle": en sartén a la plancha con apenas aceite -"Huevos buñuelo": sumergido completamente en aceite Para los huevos sin cáscara sin batir y sin grasa: -En un recipiente cóncavo colocamos papel film transparente y colocamos el huevo dentro, cerrando el papel film de forma que el huevo quede en el centro. -Para los huevos moldeados, introducimos los huevos en una cocotte y lo colocamos al baño María dentro de agua hasta que adquiera la textura flan.

## Ingredientes

---

En esta lección vemos diferentes tipos de cocción del huevo de gallina común.

## Utensilios

---

Sartenes  
Ollas

Cocotte  
Aceitera  
Espumadera  
Araña  
Varillas  
Boles  
Papel absorbente  
Moldes de aro

## Instructor destacado

---



Sergio Fernández

ARCOS

 **BOSCH**  
Innovación para tu vida

  
**SUPERMERCAD**