

**Libreta:** Huevos  
**Creado:** 25/03/2018 10:19  
**URLOrigen:** [http://www.tranbel.com/huevos-escalfados-con-salm%\*\*c3%b3n\*\*-ahumado.html](http://www.tranbel.com/huevos-escalfados-con-salm%c3%b3n-ahumado.html)

---

## Huevos escalfados con salmón ahumado

### INGREDIENTES

- 3/4 litros de agua
- 1/4 litro de vinagre
- 1 ramita de estragón (optativo)
- 1 litro de agua helada
- 4 huevos (bien fríos)
- 4 lonchas de salmón ahumado
- medio cartoncito de nata
- 1 cucharadita de eneldo
- 1 cucharadita de mostaza fuerte
- sal y pimienta
- dos cucharadas de huevas de mújol (sucedáneo de caviar)
- una bolsa de lechuga variada

### PREPARACIÓN

Echar el agua, el vinagre y una ramita de estragón en una olla no muy honda y calentar hasta que comience a hervir.

Cascar los huevos con cuidado y echarlos cada uno en un cuenquito o en un cazo grande de sopa. Deslizarlos uno tras otro en el agua con vinagre y dejarlos durante cuatro o cinco minutos.

Mezclar la nata con el eneldo, la mostaza, una pizca de sal y pimienta.

Sacar los huevos del agua con una espumadera y sumergirlos durante dos o tres segundos en un cuenco con agua muy fría.

Colocar en cada plato una loncha de salmón y unas hojas de lechuga. Colocar los huevos sobre la lechuga.

Regar todo con el aderezo de nata y espolvorear con huevas de mújol.