

Libreta: Huevos
Creado: 25/03/2018 10:19
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/huevos-fritos.html>

Huevos fritos

INGREDIENTES

- huevos
- aceite suave de oliva virgen
- sal

PREPARACIÓN

Los huevos deben ser lo más frescos posibles y deben de tener temperatura ambiente, por lo que conviene sacarlos de la nevera al menos una hora antes de echarlos a la sartén.

Verter en una sartén no muy grande y antiadherente unos dos dedos de aceite de oliva virgen suave. Calentar el aceite hasta que humee. Cuanto más caliente esté el aceite más "puntilla" saldrá.

Cascar un huevo en una taza y verterlo en el centro de la sartén. Para que se recoja la clara conviene formar, con una espumadera, pequeñas olas de aceite que cubran la superficie del huevo.

El huevo debe flotar en el aceite y no quedar pegado al fondo. Fríalos de uno en uno para que queden perfectos.

Una vez conseguido el punto deseado (un minuto o dos) se retira de la sartén con la espumadera dejando que escurra durante unos segundos el aceite.

Es mejor que cada comensal le eche la sal que quiera a su huevo en vez de salarlos mientras están en la sartén.

Ahora sólo falta el pan crujiente para mojarlo en la jugosa yema.

Nota:

Lo de freír un huevo tiene su arte si no se quiere que quede desinflado, quemado, baboso, reseco o tipo chicle como los de los bufés de desayuno de los hoteles.