

Huevos

Libreta: Técnicas de Cocina

Creado: 30/04/2018 19:55

Actualizado: 30/04/2018 20:04

URLOrigen: <http://www.tranbel.com/assets/huevos.pdf>

HUEVOS

El huevo es el alimento más completo que existe, ya que cuenta con todos los principios inmediatos necesarios al organismo humano. Su fácil conservación y sus múltiples posibilidades de preparación, así como su capacidad para camuflar restos y adaptarse a todo tipo de ingredientes, dulces o salados, hacen de este humilde alimento un tesoro que hay que saber aprovechar. Las tortillas componen una de las mejores aplicaciones de los huevos. Pueden prepararse a la española, redondas como una luna; a la francesa, finas y dobladas como un pañuelo; "soufflés", gruesas y tiernas, y con un relleno muy dulce.

Tipos y Variedades



Al Plato

Se preparan al horno en cazuelitas individuales. La clara debe estar blanca y la yema blanda.

A la Plancha

Los huevos se hacen directamente sobre una plancha caliente y engrasada. Se toman en los desayunos ingleses.



Duros



Son los huevos cocidos que se utilizan para rellenar, decorar, rebozar y freír. Se acompañan de salsas como la tártara, la vinagreta y la rubia.