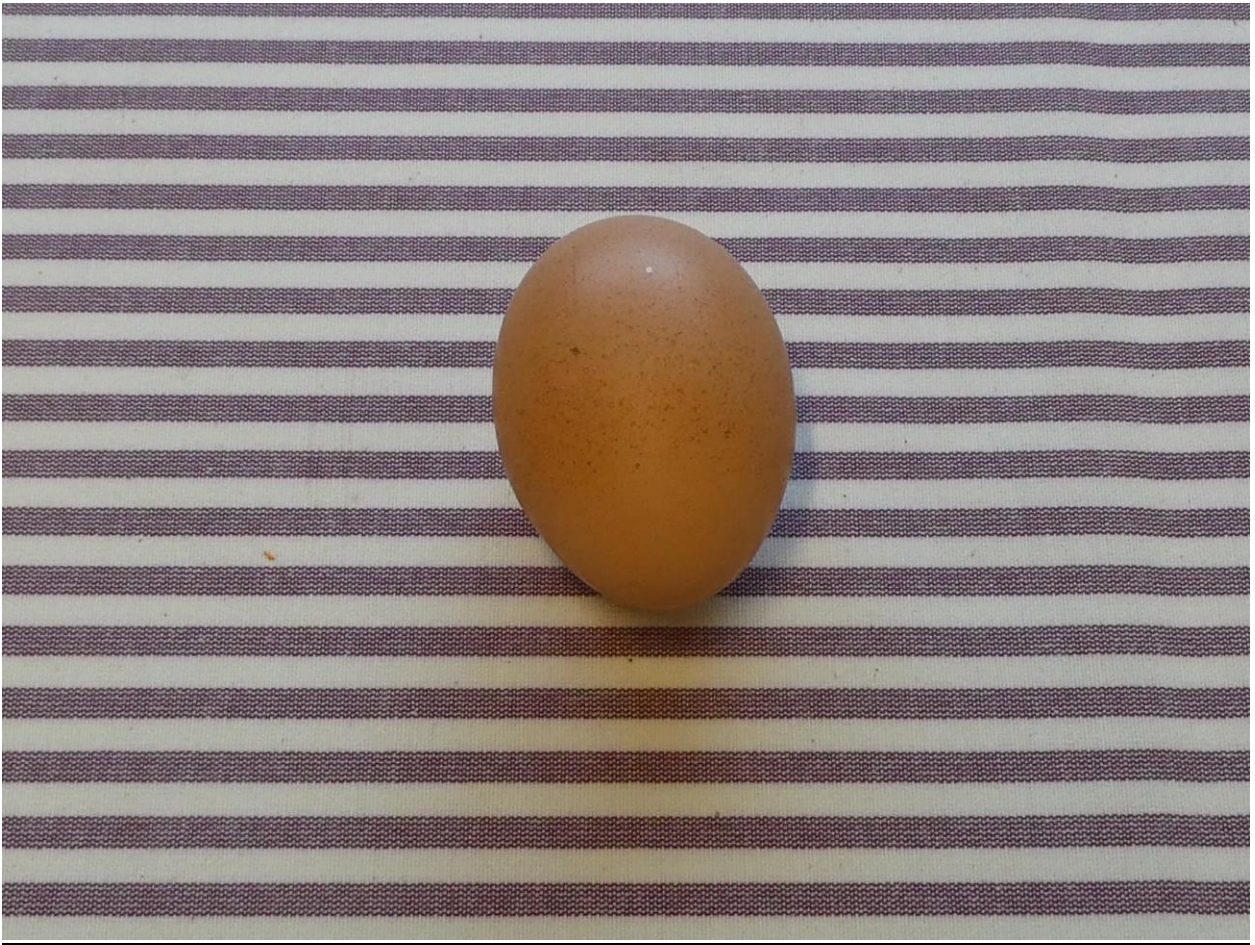


RECETARIOS DE COCINA

NÚRIA COMADRAN MONSÓ



El huevo: el envase perfecto

VII. RECETAS CON HUEVOS

NOTA: 1 clara pesa 22 g.

HUEVOS AL PLATO

Engrasar el plato de los huevos.

Recortar 1 rodaja de pan de molde a la medida, remojar en leche, colocar en el plato, haciendo un hueco en medio y cascar el huevo ahí.

Rodear con 2 cucharadas de nata líquida.

Adornar con jamón, sobrasada o bacon.

Cocer al horno 10'.

HUEVOS CAPUCHINOS

Hacer huevos duros.

Hacer una bechamel con fondo de cebolla y laurel.

Partir por la mitad los huevos y vaciarlos.

Añadir las gambas troceadas y las yemas duras a la bechamel.

Rellenar los huevos sin yemas con la bechamel, dándoles su forma original.

Rebozar con huevo, pan rallado y freír.

HUEVOS EN COCOTTE CON CREMA DE FOIE GRAS

Calentar 1 vaso de leche y añadir 100 g de foie gras a trozos o paté.

Batir con las varillas.

Engrasar y salpimentar los moldes, poner un poco de crema de foie y dejar enfriar.

Poner encima 1 huevo y más crema.

Cocer al horno a 150° C/7-9'.

HUEVOS ROSSINI

Rellenar unas tartaletas con puré de foie gras, poner encima 1 huevo *poché* y cubrirlo con salsa de Oporto.

Salsa de Oporto:

En una sartén con 50 g de mantequilla, dorar 1 cebolla picadita y 1 zanahoria troceada.

Añadir 1 cucharada de harina, rehogándolo todo un poco.

Añadir 4 cucharadas de puré de tomate, sal y pimienta y cocerlo todo junto unos minutos.

Pasarlo por el chino, añadiendo 1 copita de Oporto o de Jerez.

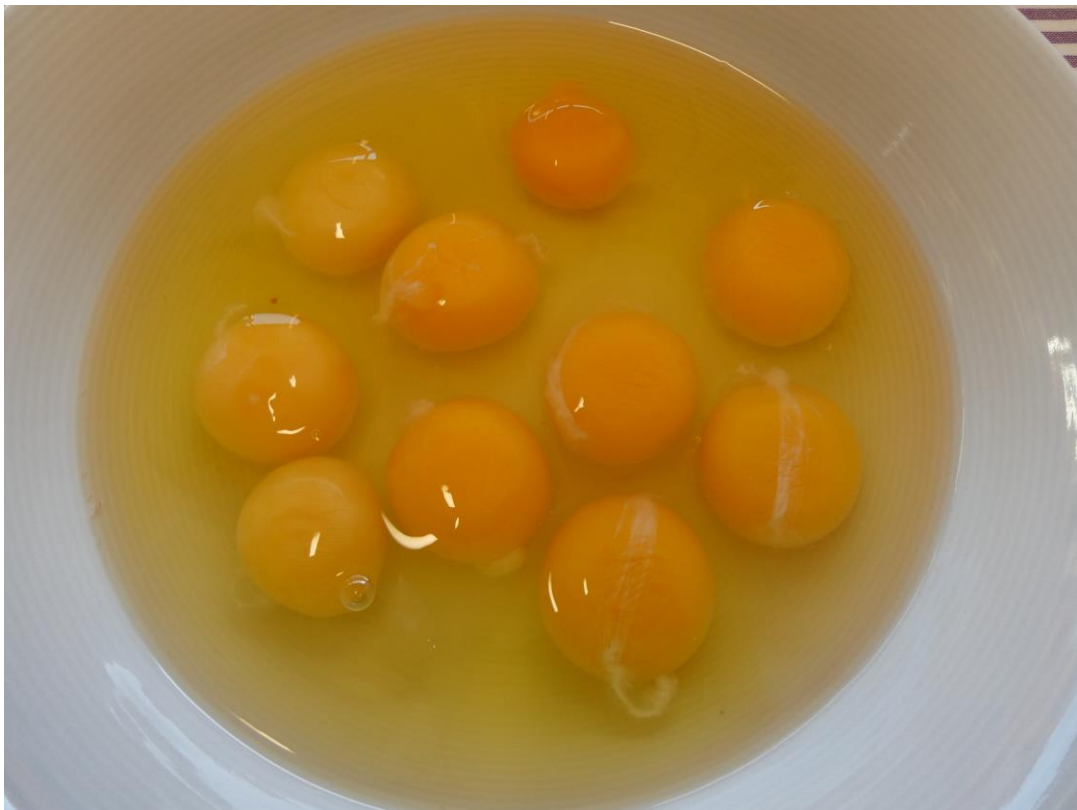
HUEVOS DUROS A LA EXTREMEÑA

En cazuela de barro poner huevos duros cortados, tiras de pimiento morrón (en conserva).

Freír en manteca 2 cebollas a tiras y poner encima de los huevos.

Hacer una bechamel clara, aliñándola con pimentón y verter sobre los huevos.

Cocer al horno 10'.



Las tres yemas de la izquierda, más claras, son de gallinas de granja, las otras de gallinas de corral, que no han comido pienso, ni maíz, pero sí hierbas del parque

HUEVOS REVUELTOS EN PASTEL

Batir 6 huevos, añadirles 1 diente de ajo picadito y un cuarto de espinacas picaditas.

Cuajarlo ligeramente en una sartén y ponerlo después en un molde de plumcake, untado de aceite.

Aplanar.

Poner en una sartén 2 cucharadas de agua y 3 cebollas cortadas finas.

Cocer.

Después añadir 7 huevos batidos, majar ligeramente y poner en el molde, encima las espinacas.

Aplanar.

Cocer en una sartén 1 kg de tomates pelados, escurridos y cortados, reduciendo el caldo que hagan.

Añadir 8 huevos batidos, majar y poner en el molde.

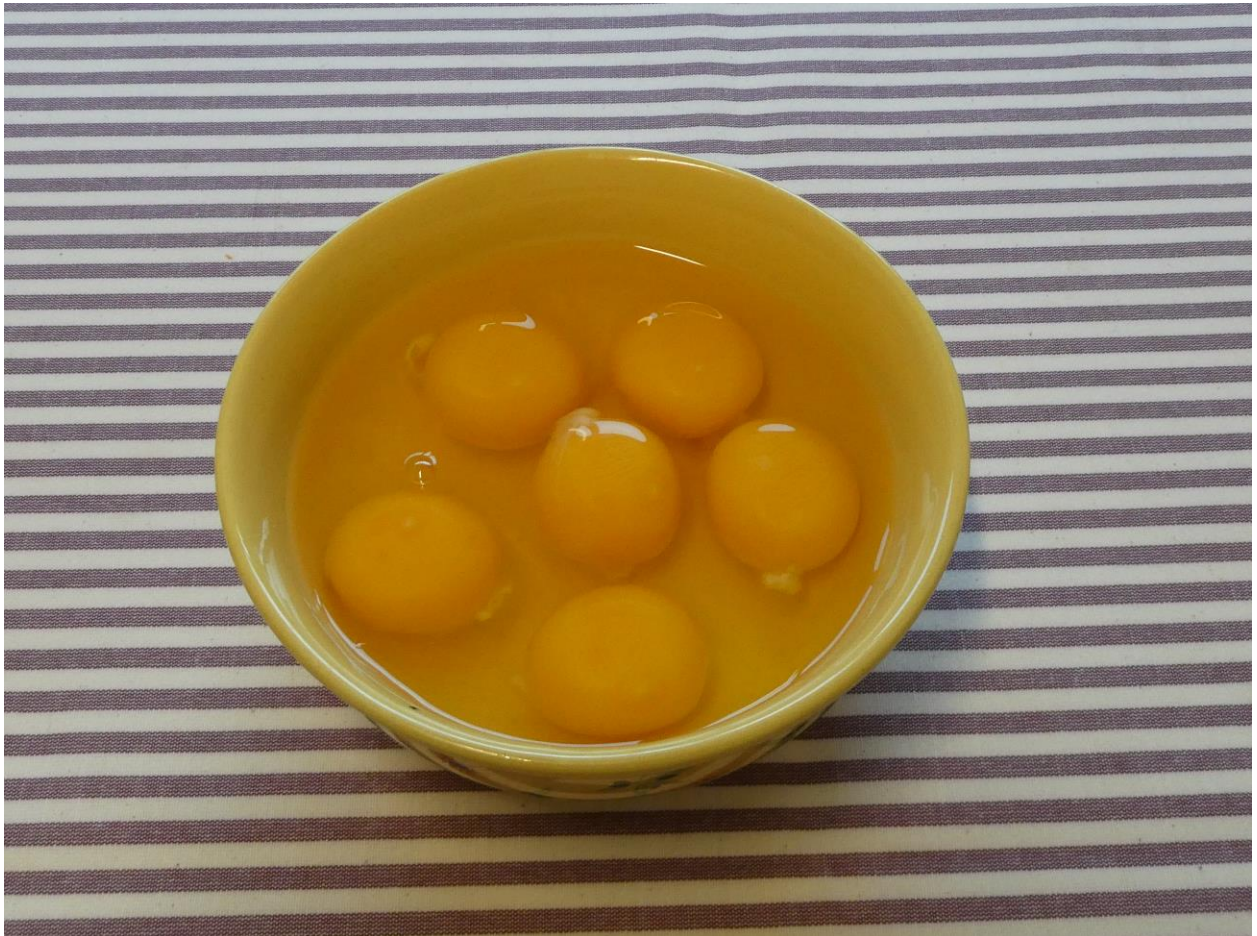
Cocer al horno 25'.

HUEVOS CON GAMBAS (Moné)

Hervir las gambas con leche y hacer con ellas una bechamel, pasando antes las cabezas por el chino.

Freír pan de molde, poner encima 1 huevo *poché* y cubrir con la bechamel, a la que se la han añadido las gambas cortadas.

Adornar cada huevo, con una gamba entera y trufa picada.



Huevos fecundados de gallinas de corral (que están con gallo): la nube blanca visible es el "embrión" inicial

TORTILLA LORENA

Para 4 personas

8 huevos

100 g de bacon, sin corteza, fino y cortado a trozos

50 g de queso Gruyère rallado

100 ml de crema de leche

Batir los huevos.

Añadir leche, bacon ya salteado y cocido y el queso.

Mezclar y hacer una tortilla.

TORTILLA RELLENA

Hacer una tortilla de patatas alta, cortar por la mitad, untar con mayonesa, añadir atún al natural desmenuzado, tomate sin piel ni pepitas cortado pequeño y escurrido, berros o lechuga.

Reconstruir la tortilla, agregar mayonesa por encima y gratinar.

YORKSHIRE PUDDING

115 g de harina

2 huevos

250 cl de leche

Pasar la harina por un colador.

Batir mucho los huevos con la harina, añadir la leche.

Volver a batir mucho.

Dejar reposar en nevera toda la noche.

Antes de poner en bandeja, volver a batir.

Calentar en horno fuerte una bandeja para horno, junto con jugo de cocer carne y manteca de cerdo.

Cuando esté todo bien caliente, añadir la pasta anterior, llenando algo más de la mitad.

Menear la bandeja mezclando.

Colocar en horno y cocer 30'.

Otras proporciones de ingredientes según el libro de Roger:

225 g de harina, 450 ml de leche, 3 huevos y sal.