

Preparar un huevo duro

Procedimientos

- 1 Colocar agua con sal dentro de un olla mediana a fuego medio
- 2 Colocar el huevo dentro del agua
- 3 Retirar el huevo del recipiente
- 4 Preparar el plato para consumir el huevo cocido

Procesos

- 1 Agregar agua fría en un recipiente mediano hasta alcanzar mínimo 8 cms.
- 2 Agregar 1 tbs. de sal al agua
- 3 Poner a hervir el agua a fuego medio (69°C)
- 4 Colocar el huevo en el agua
 - 6 minutos para obtener un huevo de clara firme y llema blanda
 - 10 minutos para obtener un huevo de consistencia firme
 - 13 minutos para obtener un huevo bien cocino con la yema un poco más oscura en su parte exterior
- 5 Retirar la olla del fuego
- 6 Con una cuchara sacar el huevo del agua
- 8 Colocar el huevo bajo un chorro de agua fría por 1 minuto
- 9 Colocar el huevo sobre la base
- 10 Retirar la cáscara de la parte superior del huevo
- 11 Introducir la cuchara por el agujero tomando piezas del huevo para consumirlo

Herramientas

- 1 Huevo
- 2 Olla
- 3 Estufa
- 4 Sal
- 5 Reloj
- 6 Cuchara
- 7 Agua
- 8 Base para el huevo

Tiempos

- 1 1 minuto para preparar las herramientas
- 2 Cocción
 - 6 minutos
 - 10 minutos
 - 13 minutos
- 3 1 minuto para enfriar el huevo con agua
- 4 5 minutos para consumir el huevo

Introducción

Éstas instrucciones ilustran el procedimiento que debe realizarse para preparar huevos duros de acuerdo con la preferencia del comensal con respecto a la consistencia del huevo.

Cuidados

- 1 No lance el huevo dentro de la olla con agua. Colóquelo suavemente.
- 2 Dé varios golpes suaves para romper la parte superior de la cáscara del huevo.

Advertencias

- 1 Si el huevo permanece menos de 5 minutos dentro del agua caliente es posible que cuando lo coma esté crudo aún
- 2 No retire el huevo del agua caliente con la mano ya que se quemará

Contraindicaciones

- 1 No use huevos que presenten grietas en el cascarón
- 2 Llene la olla con con agua con sal hasta una altura de 8cms.

Huevos Duros: A continuación encontrarás el procedimiento que debes realizar para preparar huevos duros de acuerdo con la preferencia de tu comensal con respecto a la consistencia del huevo.

