



HUEVOS POCHADOS

“PLASTIC-EGGS”

Ingredientes para 4 huevos:

- 4huevos XL cascados
- 70 gr- de jamón serrano
- sal, pimienta
- un poco de aceite para lubricar.
- film transparente, una flanera individual o un vaso de chatos.

Procedimiento:

1. Cortamos un trozo de papel film de unos 30 cm. Lo extendemos sobre la encimera y untamos el centro con aceite.
2. Colocamos el film sobre el molde y empujamos con los dedos para formar una fuente en la que alojaremos el huevo entero cascado.
3. Ahora podemos salar, pimientar, o añadir lo que queramos: jamón picado... sin miedo a que nada se escape.
4. En este punto sin sacarlo del molde empezamos a coger el film por las puntas y lo cerramos bien, «entorchando» –como unas columnas salomónicas- el plástico, aquí usamos el alambre, lo colocamos y apretamos justo hasta el limite de la clara pues no debe haber ni un hueco de aire dentro del embolsado, esto haría que la clara se desparramase y no saldría un huevo con un buen aspecto pochado y redondo.
5. Repetimos la operación con cuantos huevos dispongamos.
6. Se cuecen todos a la vez en agua hirviendo a medio gas. Se saca transcurridos 3 minutos.
7. Se corta la cocción echándolos, sin abrir el plástico claro, en agua con hielo.

Et voilà, bon appétit!