



## TÉCNICA PARA HACER *OEUFS MOLLETS* O HUEVOS PASADOS POR AGUA

### Para hacer 6 huevos:

- 6 huevos
- Agua
- Vinagre
- fuente de agua con hielo

### Procedimiento:

1. Pon los huevos en una cazuela en la que quepan (no necesariamente grande). Empieza en frío.
2. Con el agua añade bastante vinagre. La proporción aproximada debe ser de 1/3 de vinagre por 2/3 de agua.
3. Cuando rompa el hervor, cuenta 5 min. y no más!
4. Saca los huevos con ayuda de una espumadera y sumérgelos inmediatamente en la fuente con agua fría y hielos. Es imperativo frenar la cocción.
5. Espera unos 10 a 15 min. Ya puedes proceder a descascarillarlos con mimo.

## RECETA DE ENSALADA DE RÚCULA CON HUEVOS *MOLLETS*

### Ingredientes para 2 personas

- 1 paquete de [rúcula lista para usar](#)
- 4 huevos pasado por agua y descascarillados
- Un puñado de piñones
- 1/2 chile Mirasol fresco
- Un puñado de granos de granada
- Unas hojas de albahaca
- [Flor de Sal](#), Pimienta
- [AOVE](#) al gusto

**Procede como siempre cuando haces una ensalada:** primero el verde (rúcula y albahaca) y el chile cortado y fino, salpimenta y echa un buen corro de AOVE. Finalmente esparce los piñones y la granada con estética y termina culminando con lo huevos pasados por agua enteros... Cede a tu comensal el placer de abrir el huevo con el tenedor y disfrutar del espectáculo de una yema derramándose entre los brotes de rúcula.

*Et voilà, bon appétit!*