

---

# 6 RECETAS

---

## DE HUEVOS COCIDOS.



### 1. HUEVO COCIDO TRADICIONAL:

Antes de cocer un huevo, sácalo de la nevera y déjalo unos minutos a temperatura ambiente.

Ponlo en una cazuela y cúbrelo con agua. Añade una pizca de sal para que luego se pele más fácilmente. Pon la cazuela en el fuego y desde que el agua comience a hervir, **deja cocer los huevos durante 8 a 10 minutos.**

Pasado ese tiempo, saca el huevo de la cazuela y déjalo enfriar o refréscalo bajo el chorro de agua fría.

### HUEVOS COCIDOS:

---

UN VIAJE DE  
EUROPA A CHINA  
Y JAPÓN

---

## 2. HUEVOS PASADOS POR AGUA:

Lavamos bien los huevos con agua y los ponemos dentro de un cazo con agua fría que cubra por completo los huevos, con un poco de sal. Cuando el agua comience a hervir esperamos entre 3,5 minutos si queremos la clara y la yema poco cuajada y 4 minutos si queremos que la clara esté cocida y la yema líquida. Es importante durante el primer minuto remover el huevo para que la yema se quede en el centro.

Sacamos el huevo y lo ponemos con agua fría para cortar la cocción.



## 3. HUEVOS MOLLET:

Lavamos bien los huevos con agua y los ponemos dentro de un cazo con agua fría que cubra por completo los huevos, con un poco de sal. Cuando el agua comience a hervir esperamos 5 minutos para que la clara esté cocida y la yema líquida. Es importante durante el primer minuto remover el huevo para que la yema se quede en el centro.



## 4. ONSEN TAMAGO:



### Ingredientes:

- 1 Litro de agua.
- 4 huevos.

### Ingredientes para la salsa:

- ¼ taza de caldo Dashi. (250ml)
- ½ Tbsp. de Mirin
- 1 ½ Tbsp. de salsa de soja.
- 3 g de katsuobushi (Escamas de bonito secas)
- 1 puerro fino/cebollita

- Poner a hervir el litro de agua en una olla con la tapa puesta.
- Una vez que el agua hierva, retira la olla del fuego. Saca los huevos de la nevera. Añadir 200 ml de agua fría del grifo a la olla y sumerge suavemente los huevos fríos en el agua caliente. Tapa inmediatamente y espera 17 minutos.
- Para hacer la salsa de Tamago Onsen mezcla el Dashi, el Mirin y la salsa de soja en un cazo y lleva a ebullición. Añade el Katsuobushi y apaga el fuego, espera a que el Katsuobushi esté en el fondo del cazo. Después de 30 segundos más o menos, cuela con un colador y ya está lista la salsa. (Esta salsa se conserva por 3, 4 días en la nevera)
- Corta el puerro muy fino y reserva.
- Cuando hayan pasado los 17 minutos de cocción, saca los huevos y déjalos reposar por 5 minutos.
- Y ya está! El tamago onsen se puede tomar frío o caliente. Sólo tienes que pelar el huevo y verter la salsa sobre el, después decorar

## 5. RAMEN TAMAGO:

### HUEVO COCIDO DE RAMEN

#### Ingredientes:

- 2 Huevos.
- 2 Tbsp. Salsa de Soja
- 2 Tbsp. de Mirin
- 6 Tbsp. de Agua.

#### Instrucciones:

- Mezcla la salsa de soja, el Mirin y el agua en una bolsa de plástico de congelar. Reserva.
- Pon agua a hervir en una cacerola mediana. Debe haber agua suficiente para cubrir los huevos.
- Cuando el agua hierva, saca los huevos de la nevera y sumérgelos cuidadosamente en agua con un colador de malla o cucharón.
- Baja el fuego para mantenerlo a fuego lento durante exactamente 7 minutos.
- Después de 7 minutos, saca los huevos y ponlos inmediatamente en agua con hielo para cortar la cocción. Deja enfriar durante 3 minutos.
- Pon los huevos en la bolsa de salsa y cierra herméticamente. Los huevos estar totalmente sumergidos. Deja marinar durante al menos 3-4 horas en la nevera. Os recomiendo que los dejéis toda la noche para lograr un sabor mucho más intenso.
- Saca los huevos y desecha el marinado. Corta por la mitad para servir. Se pueden tomar solos o como acompañamiento en Ramen.



## 6. HUEVOS CHINOS COCIDOS EN TE:



### Ingredientes:

- 6 Huevos.
- 1 litro de agua.
- 2 bolsas de Té verde o rojo.
- 2 Tbsp de 5 especias Chinas (O más al gusto)
- 3 Tbsp de Salsa de Soja clara.
- 1 tsp de Salsa de Soja oscura.
- 1 Tbsp de azúcar
- 1 Tsp de sal

### Instrucciones:

- Ponemos los huevos en una olla y dejamos que hiervan por 1 minuto. Apagamos, retiramos del fuego y dejamos que se sigan cocinando con el calor residual durante 10 minutos.
- Los escurrimos y ponemos en agua muy fría.
- Luego golpeamos el huevo con una cucharilla para hacer pequeñas grietas en las cáscaras. Usamos una aguja para hacer pequeños agujeros alrededor de cada huevo para que pueda penetrar mejor el marinado.
- Ponemos el resto de ingredientes en una olla y llevamos a ebullición. Cuando hierva poner a fuego lento 15 minutos.
- Retiramos el Té, tapamos y cocinamos de nuevo 5 minutos más.
- Dejamos los huevos en remojo en la mezcla durante aproximadamente 4 horas o hasta que tengan el sabor deseado.
- Antes de servirlos los calentamos ligeramente con la mezcla de Té y especias chinas.

**OISHIISO.COM**

*RECETAS*