



Huevos Onsen

Receta de V-ZUG AG



Preparación	5 Min.
Tiempo de cocción	1 H
Aparato	CombiSteamer V4000 45 a partir de 2021

Huevos Onsen en lugar de huevos escalfados: la versión moderna para unas yemas perfectamente cremosas y unas claras tiernas. Preparado en la cámara de cocción con el mínimo esfuerzo, es el complemento ideal para los cuencos o como adorno.

Ingrediente

4 Huevos

Preparación

Deslice la parrilla o la bandeja de acero inoxidable perforada en la cámara de cocción, colocar los huevos encima y cocerlos al vapor a 64 °C durante 1 hora aproximadamente. Sacar los huevos de la cámara de cocción, romper la cáscara con cuidado, disponer los huevos, servir inmediatamente y sazonar al gusto.

Cocción al vapor 64 °C durante 1 H

Consejos

Utilizar solo huevos frescos y en buen estado. Tras la cocción, los huevos Onsen siguen estando blandos, entre ligeramente blandos y cerosos. Las yemas y las claras tienen la misma consistencia gracias a este método de cocción. Utilizar los huevos Onsen como alternativa a los huevos escalfados o cocidos para tostadas, huevos Benedict/Florentine, sobre arroz o con verduras.

Accesorios

Recipiente de cocción perforado
parrilla





Información complementaria

Creado el

04.08.2025

