

Huevos estilo Isabel Tamayo.



Ingredientes para 6 personas:

Huevos: 6 medianos

Jamón picado: 6 cucharadas de postre (daditos de 3 o 4 mm de grueso) (ibérico, si es posible)

Langostinos o gambas: 2 langostinos pequeños o 4 gambas por cada huevo. (Quedan mejor con las gambas)

Mantequilla (una porción tamaño avellana por cada huevo)

Perejil sin picar

Sal

Moldes de aluminio (preferiblemente los de usar y tirar porque se desmoldan muy bien)

Preparación:

1. Untar la base y lateral de cada molde con la mantequilla.
2. Colocar un par de hojas de perejil en cada molde.
3. Encima del perejil esparcimos la cucharadita de jamón picado y encima las gambas o langostinos. (sin sal hasta ahora, el jamón salará esta parte del huevo).
4. Cascamos el huevo con cuidado para que quede la yema entera y los vertemos encima de todo.
5. Salamos muy poquito el huevo por encima.
6. Cocer al baño María hasta que la yema tenga consistencia según la técnica de cada uno (al horno, en cazuela al fuego o en olla rápida). Si se hace en olla rápida recomiendo tapar cada molde con un trozo de papel de aluminio y ajustar con una goma alrededor para evitar que les entre agua y eso provoque burbujas en el huevo. Yo uso horno así: fuego en la parte inferior a 200º y bandeja a media altura con dos dedos de agua durante ½ hora; como no se tapa el molde podemos comprobar de vez en cuando la consistencia de la yema.
7. Una vez terminada la cocción y antes de desmoldar dejar enfriar.

Los podemos guardar sin desmoldar cerrándolos con un poquito de papel de aluminio o apilarlos, ya desmoldados en el plato o bandeja donde los queramos guardar o servir, pero tapando con film para que no se sequen.

Se sirven en frío acompañados con salsas frías (mahonesa, salsa rosa, tártara, etc.)

Combinan bien con unos espárragos blancos, pescados ahumados, ensaladilla (entonces presentar varias salsas para no ser repetitivos), o fiambres de calidad.

COMO SIEMPRE. CUANTO MEJORES SEAN LOS INGREDIETES, MEJOR QUEDA ESTE PLATO.