



HUEVOS DUROS Y MOLLETS

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Básico Variable Variable

Tiempos de cocción

El tiempo debe contarse a partir de que el agua comience a hervir:

- **Huevos mollets (yema líquida):** 5 minutos
- **Huevos duros pequeños:** 10 minutos
- **Huevos duros grandes:** 15 minutos



Preparación

1. En una cazuela, se pone la cantidad de agua necesaria para que los huevos queden bien cubiertos. Se añade un chorrito de vinagre y sal (se suele usar una cucharada de sal gorda por cada 4 huevos). Calentar hasta hervir.
La sal sirve para elevar la temperatura de ebullición, mientras que el vinagre ayuda a cuajar la clara si la cáscara se agrieta.
2. Echar los huevos frescos con cuidado en la cazuela, de uno en uno. La cocción debe realizarse sin dejar de hervir.
3. Una vez terminada la cocción, sacar los huevos y ponerlos en un recipiente con agua fría (o bajo el chorro de agua fría) para detener el calor. Finalmente, pelarlos quitándoles la cáscara.

HUEVOS ESCALFADOS

Tiempos de cocción

El tiempo debe contarse a partir de que el agua comience a hervir:

- **Tiempo único:** 3 minutos justos hirviendo a fuego lento.

Preparación

1. Utilizar una cazuela profunda con agua y añadir dos cucharadas de vinagre por cada litro de agua. Calentar hasta que hierva.
Los huevos escalfados no llevan sal porque esta destruiría la clara.
2. Cascar los huevos en una taza para evitar que caigan de altura y se rompa la yema. Echar de uno en uno cuando el agua hierve a fuego lento. Durante los 3 minutos de cocción, recoger con una espumadera la clara que rodea la yema.
3. Sacar los huevos con una espumadera y ponerlos en un bol con agua caliente para quitar el vinagre y evitar que se enfrien. Escurrir, recortar los bordes irregulares de las claras (puntillas) y servir.

HUEVOS FRITOS

Preparación

1. Poner aceite en una sartén (aproximadamente 1 cm de profundidad) y calentar hasta el punto de humo.
2. Cascar el huevo fresco en un plato. Echar a la sartén de uno en uno, sin tocarlo durante unos segundos. Debe quedar cuajado por la parte de abajo antes de moverlo.
3. Echar aceite caliente sobre el huevo con la espumadera hasta que esté dorado.
Para evitar que el huevo se pegue a la espumadera, esta debe introducirse previamente en el aceite caliente.
4. Pasar el huevo a una fuente de servir o poner sobre papel absorbente. Sazonar al gusto antes de servir.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Huevos duros, mollets, escalfados y fritos	Huevos	01	07-02-2026	1 de 1