

HUEVOS REVUELTOS PICANTES



INGREDIENTES

Aceite de girasol
1/2 cucharadita semillas de comino
½ cucharadita semillas de alcaravea
1 cebolla picada
10 g raíz de jengibre
1 chile rojo
½ cucharadita cúrcuma molida
½ cucharadita cardamomo molido
1 cucharadita concentrado tomate
4 tomates concassé
8 huevos batidos
3 cebolletas

10g cilantro picado
sal Maldon

YORKSHIRE PUDDING

4 huevos
200 g leche
200 g harina
Sal, pimienta

MODO DE HACERLO

En una sartén y con un poco de aceite de girasol tostar el comino, la alcaravea, la cebolla picada en brunoise, el jengibre y el chile picado y sin semillas.

Cocinar suavemente durante unos 10 minutos, moviendo hasta que la cebolla quede tostada. Incorporar el resto de las especias, el tomate concentrado y proseguir con la cocción 2 minutos más. Agregar los tomates y cocer unos 8-10 minutos hasta que se evapore el agua de los tomates. Añadir los huevos y con ayuda de una espátula remover cuidadosamente sin parar. Deben quedar blandos y poco hechos, con una consistencia parecida a un cuajado. Picar las cebolletas finamente y esparcir por encima junto con el cilantro y unas escamas de sal Maldon.

YORKSHIRE PUDDING

En un bol batir los huevos hasta que queden un poco espumosos. Añadir la leche y mezclar bien. Incorporar la harina tamizada y seguir batiendo para obtener una crema bien ligada. Salpimentar.

Rellenar moldes de metal con aceite de girasol hasta la mitad y llevar al horno a 190° para que el aceite se caliente muy bien, alrededor de unos 10-15 minutos.

Con cuidado, retirar del horno y rellenar los moldes con la masa de leche, huevos y harina. Volver al horno y seguir cocinando a 190° hasta que se inflen y queden dorados y crujientes, aproximadamente 20-25 minutos. Retirar del horno y enfriar.

Servir los huevos recién hechos acompañados de los yorkshire puddings.

VARIANTES

Utilizar otras especias como curry, pimentón, cúrcuma.

Presentar los huevos revueltos hechos en tortilla y presentar sobre un hojaldre, tartaletas de pasta brick o pasta filo. También se le puede añadir setas variadas, morcilla o quesos variados.

CONSERVACIÓN

Al tratarse de un revuelto, el consumo es inmediato.

Los yorkshire pudding se recomienda su consumo en el día.