



diario de  
**gastronomía** (<http://diariodegastronomia.com>)



f  
6

👍  
6



G+



Huevo en nido, Restaurante Muñagorri, Madrid

## HUEVO EN NIDO

[DIARIODEGASTRONOMIA.COM](http://diariodegastronomia.com) ([HTTP://DIARIODEGASTRONOMIA.COM/AUTHOR/DIARIODEGASTRONOMIA-COM/](http://diariodegastronomia.com/author/diariodegastronomia-com/)) x 09/10/2016

La próxima semana, el viernes 14 de octubre, se celebra el **Día Mundial del Huevo**, una fecha designada, desde 1964, por la Egg Commission —Comisión Internacional del Huevo— para difundir internacionalmente las infinitas propiedades y beneficios nutricionales de este alimento

Suscríbete gratis y recibe las mejores noticias de gastronomía en tu email



**Suscribirme**

**82%**

Nota Final

Puntuación de los lectores 0 Votos

0%

Y, coincidiendo con esta fecha, el restaurante **Muñagorri** (<http://www.munagorrirestaurante.es/>) (Madrid), ha querido ofrecer esta receta, **Huevo en nido**, un pintxo que Pedro Muñagorri prepara para tomar en la barra y que imita literalmente un huevo (hecho con manitol) y un nido, con pasta brick, kataifi y rúcula frita.

6

## Ingredientes

Para 5 pintxos

- 5 huevos
- 300 gr de hongos limpios
- 250 cl de jugo de carne
- 100 cl de nata líquida
- 15 gr de tartufata
- 300 gr de foie fresco
- 100 gr de rúcula
- 50 gr pasta Kataifi
- 50 gr pasta Brick
- 100 gr manitol
- 1 gr azúcar glass
- Una pizca de sal fina

## Elaboración

- **Para la base crujiente:** se fríe la rúcula, la pasta Kataifi y la pasta brick cortada en juliana.
- **Para el relleno:** se saltean los hongos junto con la tartufata y el foie cortado en dados. Se añade el jugo de carne, se reduce el conjunto y se le pone un golpe de nata líquida. Se corrige de sal.
- **Para la elaboración de la cáscara del huevo:** se funde el manitol y con un molde de forma de medio huevo se van haciendo las cáscaras, dejándolas enfriar a temperatura ambiente.
- **Montaje del pintxo:** se ponen los crujientes en el plato de presentación. En el centro se hace un hueco para

Suscríbete gratis y recibe las mejores noticias de gastronomía en tu email



**Suscribirme**

Pedro Muñagorri, cocinero de vocación y gran amante de la gastronomía y del producto, empieza su trayectoria en la Escuela de Cocina de San Sebastián. Ha pasado por diferentes restaurantes como La casa Nicolasa de San Sebastián o el restaurante Zeria de Fuenterrabía, especializados en pescados y cocina vasca.

En Madrid continua su andadura, hasta que en mayo de 2008 comienza su aventura en solitario abriendo Muñagorri en la localidad de las Rozas hasta diciembre de 2011. Ahora, la aventura continúa en Madrid, manteniendo el concepto de cocina, pero con una mayor diversidad de opciones debido al gran mueble de barra que preside el nuevo Muñagorri. Una nueva ilusión que le permite seguir disfrutando de su profesión y poner en práctica aquello que sólo los amantes de la buena cocina saben valorar, su pasión por la mejor materia prima y lo auténtico.

## RESUMEN

6

6



<b>NOMBRE RECETA</b>	Huevo en nido
<b>PUBLICADO EL...</b>	2016-10-09
<b>CALIFICACIÓN</b>	★★★★★ Based on 3 Review(s)

[ARTÍCULO ANTERIOR \(HTTP://DIARIDEGASTRONOMIA.COM/NUEVA-EDICION-GASTRONOMIX-INICIATIVA-SOLIDARIA-FORMACION-GASTRONOMICA/\)](http://diariodegastronomia.com/nueva-edicion-gastronomix-iniciativa-solidaria-formacion-gastronomica/)

**[NUEVA EDICIÓN DE GASTRONOMIX, FORMACIÓN GASTRONÓMICA SOLIDARIA \(HTTP://DIARIDEGASTRONOMIA.COM/NUEVA-EDICION-GASTRONOMIX-INICIATIVA-SOLIDARIA-FORMACION-GASTRONOMICA/\)](http://diariodegastronomia.com/nueva-edicion-gastronomix-iniciativa-solidaria-formacion-gastronomica/)**

[ARTÍCULO SIGUIENTE \(HTTP://DIARIDEGASTRONOMIA.COM/RECUPERADAS-DIECIOCHO-VARIEDADES-JUDIAS/\)](http://diariodegastronomia.com/recuperadas-dieciocho-variedades-judias/)

**[RECUPERADAS DIECIOCHO VARIEDADES DE JUDÍAS \(HTTP://DIARIDEGASTRONOMIA.COM/RECUPERADAS-DIECIOCHO-VARIEDADES-JUDIAS/\)](http://diariodegastronomia.com/recuperadas-dieciocho-variedades-judias/)**

## ARTÍCULOS RELACIONADOS

< >

Suscríbete gratis y recibe las mejores noticias de gastronomía en tu email

✕

Suscribirme