

Mazda CX-5

BLACK TECH EDITION

POR 26.210€*

> VER OFERTA > LEGAL

> EQUIPAMIENTO ESPECIAL



DESCÚBRELO

ZOOM-ZOOM

Tapas

CULTURA

SÓLIDO

LÍQUIDO

MODA Y BELLEZA

WIKITAPAS

LOUNGE

BLOGS



Pintxo del día: huevo en nido

REDACCIÓN



Preparado por el chef Pedro Muñagorri en su restaurante [Muñagorri](#) (c/ Padilla, 56), el huevo de nido es un pintxo sabroso y perfecto para tomar en la barra del que imita literalmente un huevo (hecho con manitol) y un nido, con pasta brick, kataifi y rúcula frita.

Un divertido bocado que hoy deberías probar de hacer en casa para que mañana, cuando celebres el Día Mundial del Huevo, triunfes con tus invitados.

Ingredientes para 5 Pintxos:

- 5 huevos
- 300 gr de hongos limpios
- 250 cl de jugo de carne
- 100 cl de nata líquida



- 300 gr de foie fresco
- Rúcula 100 gr
- 50 gr pasta Kataify
- 50 gr pasta Brick
- 100 gr manitol
- 1 gr Azúcar glass
- Una pizca de sal fina

APÚNTATE A NUESTRA NEWSLETTER

Q EN | ES



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 poner el relleno, encima de éste se pone únicamente la yema de huevo previamente atemperada (sin la clara) y se cubre con la falsa cáscara. Por último, se espolvorea con azúcar glass.

TAMBIÉN TE INTERESA...



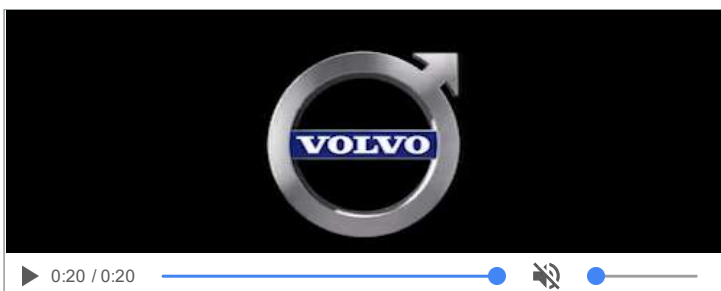
Trucha, yemas de huevo, mantequilla y pan de centeno



Guisantes a la Sal Maldon de hierbabuena con mantequilla de oveja y yema de huevo en pepitoria



Spaghetti con berenjena, tomillo y queso



**VOLVO XC60
PREMIUM EDITION
POR 31.158€**

CON UN EQUIPAMIENTO ÚNICO

DESCÚBRELO

Condiciones en volvocars.es



Tapas

AVISO LEGAL CONTACTO REDACCIÓN CONTACTO PUBLICIDAD MEDIA KIT

SPAINMEDIA