Huevo hilado

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
Para hacer esta receta existe un utensilio específico llamado hilador, con varios orificios para poder hacer más de un hilo a la vez.

Descripción:

El huevo hilado es un producto típico de la cocina portuguesa. Se utiliza como decoración en multitud de platos, tanto de carne como de pescado. Aunque se puede conseguir en el mercado, aquí te dejamos una receta para que lo puedas hacer en casa. ¡No es tan difícil como parece!

Ingredientes para 6 personas :

- 4 yema de huevo
- 2 tazas de azúcar
- 1 taza de agua,

Preparación:

Paso 1

Pasamos las yemas de huevo por un colador y reservamos. Ponemos en un cazo el agua y el azúcar y calentamos hasta alcanzar el punto de hebra dura, es decir, cuando al mojarnos los dedos índice y pulgar con el almíbar, se forme entre ellos al separarlos un hilo. Hay que tener cuidado al hacer esta prueba porque almíbar quema. Cogemos la yema de huevo con una jeringuilla y vamos echando un hilo de yema en el almíbar que tenemos al fuego. Lo haremos por tandas, para que no se peguen unos hilos con otros. Esperamos a que solidifique y, con la ayuda de una espumadera, lo sacamos y lo metemos en un recipiente con agua muy fría durante varios segundos para cortar la cocción y para que quede suelto. Dejamos escurrir sobre papel absorbente o sobre una rejilla y lo despegamos con las manos para que quede suelto. Repetimos la operación hasta terminar con las yemas.