

# Crema de huevos revueltos



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 5min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 20min , Número de porciones: 4

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/crema-de-huevos-revueltos>

## Preparación

En un bol, batir los huevos para mezclar. Luego, en una cacerola, mezclar el caldo con el almidón de maíz y llevar a fuego alto hasta que hierva. Dejar enfriar un poco, bata la mezcla de caldo en los huevos. Llevar una sartén a fuego medio. Añadir la manteca, cuando se funde, vierta la mezcla de huevo. Con una espátula flexible, resistente al calor, empuje huevos cocidos de la parte inferior y los lados, dejando que el flujo de mezcla líquida toque la sartén caliente. Cocine hasta que los huevos estén firmes, pero todavía húmedos y brillantes en la parte superior (que debe ser de al menos 160°), de 3 a 20 minutos.



## Ingredientes

- 6 Huevos
- 5 cucharada/s Caldo de pollo
- 1/2 cucharadita/s Fécula de maíz
- 1/2 cucharadita/s Manteca

## Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Rápida, Familia, Desayuno