

Huevos al vapor (estilo coreano)



Dificultad: □□□□□

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

Tiempo total: 20min , Número de porciones: 2

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/huevos-al-vapor-estilo-coreano>

Preparación

Combine los huevos, la sal y 1/2 taza de agua en un recipiente de cerámica resistente al calor, como una cazuela. Batir hasta que esté bien combinado y espumoso. Coloque el recipiente en una olla. Llene la olla con agua caliente (no hirviendo) hasta la mitad de la cazuela. Tapar la olla, de preferencia con una tapa de vidrio transparente para que pueda ver fácilmente el agua y los huevos. Cocine a fuego medio-bajo durante 12 minutos, asegurándose de que el agua se mantiene caliente. Espolvorear la cebolla de verdeo y las semillas de sésamo en la parte superior de los huevos y continuar la cocción durante unos 3 minutos o hasta que los huevos estén listos. Deben estar firmes, pero movedizos. Retire con cuidado la cazuela de la olla y servir.

Ingredientes

- 2 Huevos
- 1/4 cucharadita/s Sal
- 1/2 taza/s Agua
- 1/2 Cebolla de Verdeo picada
- 1/4 cucharadita/s Semillas de Sésamo tostadas

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Rápida, Gourmet, Una cocinera experta, Un pobre estudiante

▣ **Tip para la receta**

Algunas variaciones: • Añadir verduras picadas como pimiento rojo, zanahoria, calabacín, champiñones o cebollas a la mezcla de huevo y agua. • Añadir pimienta roja junto con la cebolla de verdeo y las semillas de sésamo • Sustituir la sal con camarones bebé o salsa de pescado o salsa de soja.

