

**Huevos Nube con Aceite al Ajo Negro y Lluvia de Foie. Celebrando el #DiaMundialHuevo.**

**Receta Ganadora**



# HUEVOS

Nube con Aceite al Ajo Negro  
y Lluvia de Foie'



# **Esta vez era imposible despistarse después de la enorme difusión mediática que desde Canal Cocina se le ha dado al #diaMundialHuevo.**

Y es que en un mundo en el que casi cada cosa tiene su Celebration Day, cómo no se iba a festejar por todo lo alto el día de uno de los ingredientes estrella de nuestra cocina?.

Con cero carbohidratos, un aporte calórico moderado por unidad (unas 100 calorías) y siendo su proteína considerada el patrón de referencia para comparar las de los demás alimentos; el huevo contiene grasas saludables de fácil absorción, minerales altamente beneficiosos para nuestro organismo y son además una gran fuente de vitaminas.

Pero lo verdaderamente fantástico de estas frágiles e irreparables esferas es su versatilidad dentro de las artes culinarias. Bien sea como protagonistas de numerosas elaboraciones o como ingredientes de base, imprescindibles de muchas otras.

Qué mejor ocasión pues, para preparar un delicioso plato con la estrella del momento, versionando los famosos huevos en flor o nube a los que, por supuesto, he dado mi toque personal y de los que aquí os dejo la receta paso a paso por si os animáis a prepararla.

Os aseguro que si os gustan los huevos.... lo vais a flipar.

Besos.



# **Huevos Nube**

## **con Aceite al Ajo Negro**

### **y Lluvia de Foiè**

### **Ingredientes**

### **Para 4 Personas**

- 4 Huevos L.
- 4 Rebanadas de Pan de Molde con Semillas.
- 4 Cucharadas de Aceite de Oliva Virgen Extra.

- 3 Dientes de Ajo Negro.
- 50 gr. de Foie Mi Cuit congelado.
- Media Cucharadita de Sal.
- Media Cucharadita de Pimienta Blanca Recién Molida.
- 1 Cucharada de Vinagre de Frambuesa (o de Manzana).
- Unas hojas de Albahaca fresca (para decorar).

## Material\*

- Bol grande.
- Rallador.
- Bandeja de Horno.
- Cortador de Pastas grande (opcional).
- Pincel de Cocina (opcional).
- Papel vegetal de horno (opcional).
- Batidora de varillas (opcional).
- Separador de Yemas (opcional).
- Tostadora (no está en la foto y es opcional).
- Microondas (no está en la foto y es Opcional).

\* Los materiales indicados como opcionales son siempre orientativos, pues se pueden sustituir por otros.

## Paso a Paso

## El Aceite al Ajo Negro

Comenzamos perfumando nuestro aceite con el ajo negro. Para ello además del aceite y los ajos algo para calentarlos.



Troceamos los ajos en daditos pequeños y los incorporamos al aceite que a continuación templaremos en el microondas durante 1 minuto a potencia media (o en un cacito a fuego suave si no tenemos microondas). Reservamos.



## Las Tostas.

Nuestros huevos nube se sustentan sobre pan tostado que prepararemos usando el pan de molde, el aceite al ajo negro, la bandeja de horno, el papel vegetal, el pincel y una tostadora. Si no tienes tostadora puedes tostar un poco el pan en el horno o sobre una plancha.



Colocamos el papel vegetal sobre la bandeja. Tostamos ligeramente el pan (no lo queremos demasiado tostado) y lo cortamos con el cortador de pastas (he usado uno con forma de flor, pero puedes usar redondo o simplemente cortar los bordes con un cuchillo). Pintamos las tostas con el aceite al ajo y reservamos las tostas y el aceite sobrante.



# Los Huevos Nube

Para prepararlos necesitaremos además de los huevos, la sal, la pimienta, las tostas pintadas con el aceite y reservadas en la bandeja del horno; el separador de yemas, el Bol, la batidora de varillas (o unas varillas para montar claras de forma manual) y el horno precalentado a 180°C con calor arriba y abajo.



Separamos las claras de las yemas, poniendo las claras en el bol y reservando las yemas con cuidado de que no se nos rompan (yo las he reservado de manera

individual para facilitar después añadirlas.

Comenzamos a montar nuestras claras con la batidora de varillas y cuando empiecen a espumar les añadimos la mitad de la sal y toda la pimienta molida. Continuamos batiendo hasta que tengan una consistencia firme para que no se nos bajen.

Repartimos nuestras claras montadas sobre las tostas con ayuda de una cuchara y les hacemos un hueco en el centro como se ve en la foto para incorporar de nuevo la yema a cada huevo. Les ponemos una pizca de sal sobre la yema y los metemos al horno durante 10 minutos. Una vez dorados los retiramos del horno y pasamos a emplatar.



## Montaje

Para montar y servir nuestros huevos nube necesitamos además de los huevos, el aceite al ajo restante, el vinagre, el foie congelado, el rallador y unas hojitas de albahaca para decorar.



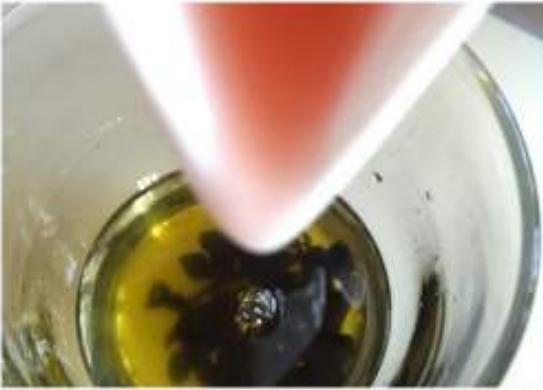
Añadimos el vinagre a nuestro aceite con ajo negro y removemos enérgicamente para que emulsione un poco.

Servimos cada huevo en un plato, lo rociamos con una cucharada de la emulsión de aceite y vinagre, procurando que lleve trocitos de ajo. Le rallamos un poco de foie por encima, colocamos las hojitas de albahaca en un lateral y servimos.









Los haré mil

veces. Son realmente deliciosos!!!!

# HUEVOS

Nube con Aceite al Ajo Negro  
y Lluvia de Foie









*Ya sé lo que Quiero*