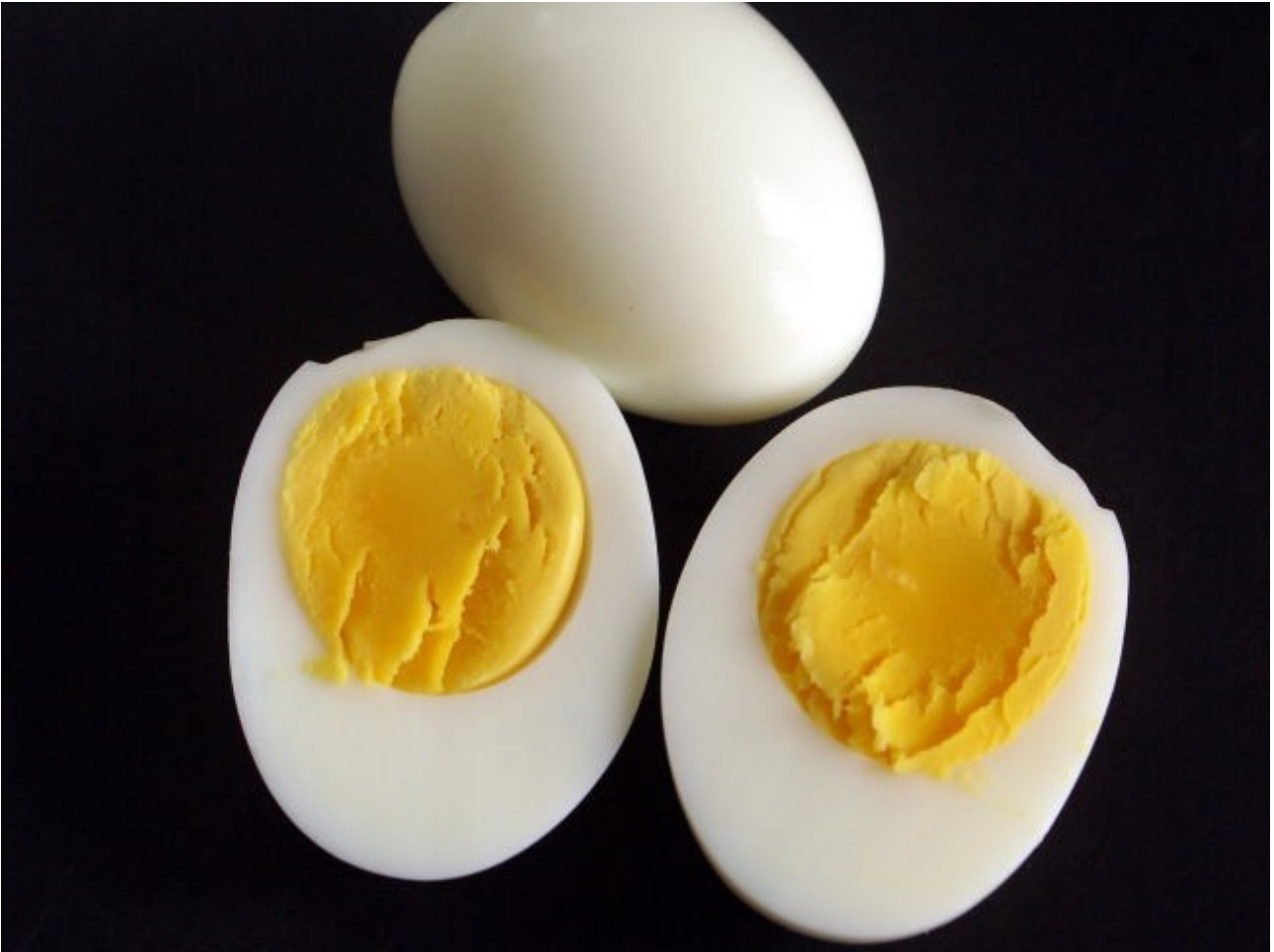


Vitela e ovo ovo duro

Cozinhando ovos com casca clássica.



Ovo cozido e ovo cozido - Receita publicada em 07/12/2011.

A representação do copo de ovo é falsa. Fisicamente é nesta forma: a flutuação amarelo em branco cercado pelo shell.

A frota amarelo inevitavelmente e sempre sobe ao topo, pois a sua densidade é menor que a do branco composto por 90% de água.

Provamos isso colocando um amarelo em branco e vemos que a parte traseira do amarelo.

Acontece o mesmo no reservatório durante o cozimento ou cozidos ovo.

Também centrar a gema do ovo quase obsessivo no cozimento é uma quimera. Esta observação, como é feito para os ovos que os ovos frescos extras.

Progression



1. Coloque os ovos em um tamanho adequado panela



2. Cubra com água fria. Note que eu não sujo.

Em 10 minutos sal de cozinha não vai ter tempo para penetrar ou a concha ou da membrana.



3. Despeje um pouco de vinagre para limitar a fuga de branco se o shell mostrou micro fissuras.



4. calor e monitorizar a ocorrência de um tremor de início (dependendo da quantidade utilizada varia ao longo do tempo) e manter a ferver durante 10 minutos para ovos médios.



5. Depois de cozinhar drenar a água e mergulhe os ovos em água fria, ele vai facilitar o deslocamento.



6. Depois de arrefecer, tapa delicadamente o ovo sobre o plano de trabalho para quebrar a casca



7. ovo e rolo sob os dedos sem pressionar demasiado apenas para ovos cozidos (ovo os bezerros são muito frágeis).



8. O shell sai com facilidade.



9. Lavar o ovo para remover qualquer vestígio de escalas que podem permanecer.



10. Para obter uma técnica de ovo cozido é a mesma, apenas o tempo de cozedura é diferente. Permitir que cerca de 5 minutos.



11. ovo cozido é cozido. A cor amarelo puro, é claro que não centrado, como a colocação de uma esfera no centro de um oval que é muito complicado!

Concluir

Não há muito tempo não foi feito na ovos cozidos para ferver (100 ° C). Os ovos chocam, as conchas rachar, retrai branco e amarelo enxofre (trocadilho!).

O ovo cozido diz "perfeito" é tão somente cientificamente falando, mais tempo de cozimento é feito muito, muito longo para um resultado também questionável em relação ao ovo duro como eu descrevo aqui.

O ovo cozido aqui descrito é também particularmente descrito por Michel Roux (Waterside ***) em seu livro sobre os ovos (em 2005) e Chefe Emérito não caiu para o minuto. Vamos honrá-lo!

Quanto a centralização da gema, é uma história engraçada naturalmente porque amarela não está no centro.

Será que não onerar postura desnecessária.

Se você usar ovos extra-frescos amarelo será em seu lugar, como a imagem :-)

Para um ovo de ganso disco leva cerca de 25 a 30 minutos.

Bezerros ovos florentinos fumegante de folha de espinafre na manteiga.

Arrume o espinafre em pequenos pratos previamente com manteiga ovo através da construção de duas pequenas oca lá para abrigar os dois bezerros de ovos.

Cubra com molho de Mornay e polvilhe um pouco de queijo ralado.

Grelhe sob frangos de corte. Você pode fazer esta receita com ovos escalfados.

Veja as imagens escalfado batatas fritas florentinos ovo.

A técnica é a mesma, substituindo os ovos ovos escalfados com bezerros.

Receita no: ovo cozido ovo.

<http://chefsimon.lemonde.fr/recettes/oeufs-cocotte--4>

São Paulo, SP, 31 Outubro de 2015

Mkmouse

<http://chefsimon.lemonde.fr/recettes/oeufs-cocotte--4>

Oeufs cocotte

ovos Cocotte

Culinária clássica louco



Ovos Cocotte - Receita publicada em 07/12/2011.

Aqui, o ovo cozido foi aromatizado com caril creme de Madras.

Progression

Para esta receita caçarola de ovo

Ovos frescos extras - creme - manteiga - Sal - pimenta - especiarias e / ou enchimento de escolha (tomate esmagado, espargos, etc.).

progressão



1. Manteiga os ramequins



2. Adicione sal e pimenta.



3. Adicione especiarias ou o recheio escolhido.



4. Despeje em forminhas ligeiramente cozidos fundo de creme.



5. Coloque um ovo inteiro por ramekin, tomando cuidado para não furar a gema.



6. Cozinhe os ovos no forno (170 ° superior e inferior) em um banho de água em que é tomada para colocar uma folha de papel vegetal para evitar que os ramequins cuidados são levantadas durante a ebulição.



7. Monitorar o cozimento! é curto, da ordem de 6 minutos, mas isso depende do seu forno como o olho vai ser o seu melhor indicador.



8. Tenha cuidado, lembre-se que o ovo vai continuar a cozinhar, mesmo depois de sair do forno. Tenha isso em mente, se você não quer ter ovos cozidos com creme!



9. O ovo está pronto. Amarelo permanecerá líquido e branco deve ser quase congelado.



10. Aqui um ovo cozido com pontas de espargos.



11. Lá, um ovo cozido o Português (com tomate picado e pimenta cozido no vapor).

concluir

Se você fizer um ovo cozido com Português, tomate esmagado é um chamado guarnição "wet" não precisa de creme.

Neste caso, basta deixar cair o ovo directamente sobre o tomate esmagado.

Em contraste com foie gras, salmão defumado, creme etc ... é essencial para capturar todos os sabores.

Os ovos também são delicioso cozido com cogumelos ou especiarias simples (caril, noz-moscada).

Você pode acompanhar os ovos com pão ou torradas dedos crispy bacon tira.

Receita no: ovo cozido

www.lemonde.fr

São Paulo, SP, 31 Outubro de 2015

Mkmouse