HerZechef 👆



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Yemas de huevo rebozadas

2h 4 raciones

Ingredientes

- Yemas de huevo
- Pan rallado
- Aceite de girasol

Elaboración

1. Separar la yema del huevo de la clara con mucho cuidado
2. Colocar las yemas en un recipiente con una base de pan rallado
3. Cubrir las yemas con más pan rallado hasta que queden totalmente cubiertas
4. Meter las yemas en el frigorífico durante al menos un par de horas
5. Sacar las yemas con cuidado, ya más firmes
6. Freír las yemas una por una en aceite bien caliente durante pocos segundos, hasta que queden doradas y no exploten

RECOMENDACIONES

Es un proceso delicado, hay que manejar las yemas con mucho cuidado.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto