

como freir un huevo

Para freír un huevo basta con poner un poco de aceite (de oliva vírgen extra si es posible) en una sartén pequeña. Más o menos 4-5 milímetros de altura de aceite. Ponemos un fuego medio. Se echa el huevo (¡¡ sin cáscara !!) y esperamos a que se ponga blanca la clara. Cuando casi esté blanca, movemos lateralmente la sartén para que no se pegue y para que el aceite cubra la yema o usamos una paleta de madera para echar aceite sobre la yema y no se quede cruda.

Si nos gusta mojar pan, lo sacamos pronto, la yema debe tener su color naranja original. Si queremos la yema compacta, repetimos lo del movimiento lateral hasta que la yema se fría un poco más.

Si el huevo es para un sandwich, cuando la clara esté casi blanca debemos hacer dos cortes al lado de la yema para que se esparza por encima de la clara. Así nos quedará plano y compacto. Fíjate que incluso la receta de como freír un huevo puede tener variantes.

Listo para comer

Si necesitas ayuda, tienes a tu disposición a nuestro [cocinero virtual](#). El te ayudará.

[otras recetas fáciles](#)

[recetas rápidas](#)

[más recetas](#)

[breve diccionario de cocina](#)



www.comofreirunhuevo.es