

Huevos revueltos perfectos

Huevos revueltos perfectos, todos hemos comido huevos revueltos pero con esta elaboración seguro que no y la diferencia es como del día a la noche.

ingredientes

- 6 Huevos
- 1 manojo de Ajetes (da igual hacerlo con lo que mas os apetezca)
- Aceite de oliva virgen
- Sal

elaboración Huevos Revueltos perfectos

No hay que decir que contra mejor sean los huevos mejor os sabrán.

Yo les he puesto ajetes, los limpiamos, los cortamos en trozos pequeños, en una sartén con una pizca de sal, un chorrito de aceite de oliva virgen y con un fuego medio los hacemos hasta que estén a nuestro gusto, sacamos, escurrimos y reservamos. Da igual ajetes que champiñones o cualquier otra cosa que os guste.

Vamos a los huevos que es donde esta el quid de la cuestión, en un bol los cascamos, con unas varillas los batimos y preparamos una olla con 3 o 4 dedos de agua, que ponemos a hervir, en el momento que empiece, ponemos nuestro bol sobre la boca de la olla, el bol debe de ser lo suficientemente grande para que no se cuele dentro de esta.

Con la olla y el bol en su sitio, comenzamos a batir los huevos incorporando mientras batimos un poco de sal y un

chorrito de aceite, seguimos batiendo hasta que veamos que por efecto del vapor que calienta nuestro bol se va cuajando el huevo, siempre sin dejar de batir.

En el momento que veamos que coge la textura deseada, dejaremos de batir y retiraremos el bol.

Servimos en un plato con el fondo de los ajetes y por encima el batido de huevo que tenemos en el bol, nosotros espolvoreamos por encima un poco de perejil.

Con esto tendremos nuestros huevos revueltos perfectos.

La cremosidad que adquiere el huevo, no tiene nada que ver con como salen si los mezclamos en la misma sartén.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.