

# Mini tоста de yema de codorniz y caviar

Mini tоста de yema de codorniz y caviar, de vez en cuando hay que hacer cosas diferentes para probar y esta es una de ellas, laboratorio de cocina.

Me gusta experimentar con sabores que yo pienso que conjugan bien y que sorprenderán a quien los pruebe.

## ingredientes

- 1 huevo de Codorniz
- 1 mini tоста
- 5 gr de Mantequilla Salada
- Jengibre en polvo
- 10 gr de Sal
- 10 gr de Azúcar
- 1 cucharadita de caviar (puede ser sucedáneo)
- 1 esfera de Aceite de Oliva Virgen Extra

## elaboración Mini tоста de yema de codorniz y caviar

Las medidas son como para hacer una unidad si hacéis más solo hay que multiplicar.

En un plato ponéis la sal y el azúcar, mezcláis para que se repartan y lo reserváis.

Con un cuchillo de sierra cortamos un poco de la cascara del huevo de codorniz y dejáis que salga la clara con la yema, yo me los hecho en la mano y los voy moviendo hasta que me quedo solo con la yema.

Colocamos la yema sobre la mezcla de sal y azúcar, con mucho

cuidado pues se rompe fácilmente, con ayuda de una cuchara tapamos por completo la yema con la mezcla. Lo metemos en el frigorífico una hora.

Pasado ese tiempo lo sacamos y con ayuda de una cucharilla sacamos la yema y la ponemos en un vaso con agua para que se desprenda la sal y el azúcar que la envuelven, veréis que ya tiene una consistencia diferente pero su interior seguirá estando líquido.

Por otro lado habremos preparado la mantequilla salada con el jengibre, con la mantequilla atemperada ponemos un poco de polvo de jengibre (más o menos al gusto de cada uno) y removemos el conjunto.

Vamos a montar nuestra mini tosta, primero el pan que habremos tostado previamente, le untamos la mantequilla de jengibre, sobre esto pondremos nuestra yema de huevo de codorniz escurrida y sin restos, sobre esta una cucharadita de caviar y como final una esfera de aceite de oliva virgen extra.

Ya tendremos nuestra mini tosta de yema de codorniz y caviar.

### **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.