

RECETARIO

TIENE HUEVO



Encontrarás todas las
recetas participantes
del concurso
[#TieneHuevoMiReceta](#)



RECETA GANADORA

Huevos Chimbos

Ingredientes

- 12 yemas de huevo,
- 1 cuchara de mantequilla,
- para el almíbar:
 - 3 tazas de agua
 - 2 tazas de azúcar
 - 1/4 cucharadita de vainilla
 - 3 cucharadas de ron
 - 1/2 chorro de Brandy
 - 1/2 chorro de coñac.

Preparación

con una batidora eléctrica batimos las llenas de huevo hasta obtener una crema que haga picos, se engrasan con mantequilla unos moldes pequeños (pueden ser unas tacitas de café) se llena hasta la mitad con el huevo batido, se colocan los moldes en baño de María durante 10 minutos, probamos que estén listos metiendo un palito de chuzo seco y tiene que salir limpio, luego se desmoldan y se reservan. A parte en una olla a fuego alto se hierva agua y luego le añadimos la azúcar revolvemos durante 15 minutos hasta obtener ese Caramelito espeso, se baja el calor a fuego medio y se le añaden los huevos chimbos dejando que se cocinen por 5 minutos más luego se retiran del fuego, se le añaden los licores y la vainilla al almíbar y se deja enfriar y se refrigera y eso queda ¡Divino! Se puede acompañar con queso crema y unas galletas

RECETAS CON HUEVO DE @LACUCHARACOLORA

Tortilla de patatas y berenjena

Ingredientes

- Papas
- Berenjena
- Huevos
- Cebolla
- Sal
- Aceite de oliva

Preparación

Se cortan las papas en círculo, es decir dándole la vuelta a la papa, que queden descualquieradas, pero no a la maldita sea porque tienen que quedar más o menos de mismo grosor para que se cocinen al tiempo. Se ponen a fritar en aceite de oliva. Las berenjenas se cortan de la misma manera, se dejan curando en agua con sal y se escurren bien, porque cuando las papas estén doradas se va a agregar y el chisporroteo de tu vida no aguanta. También se le echa la cebolla en este punto. Se sacan y se echan en un bowl donde anteriormente debimos batir unos huevos y echado sal. Se deja por cinco minutos y se le quita exceso de aceite a la sartén. Se pone la mezcla en esa sartén y cuando empieza a dorar por debajo se le pone un plato encima y se voltea, se vuelve a poner por otro lado. Y pa' entro y que les crezca. no me den tan duro, es mi primera tortilla.

TORTILLA ITALIANA

@lacucharacolora

Ingredientes

Berenjenas en rodajas delgadas
Huevos
Orégano seco
Albahaca fresca
Tomate en rodajas delgadas
Queso parmesano rayado
Salsa BBQ
Sal

Preparación

Se curan las berenjenas (cómo les he dicho antes, poniéndolas en agua con sal por 20 minutos) se colocan en una sartén con aceite, yo uso de ajonjolí, cubriendo el fondo, se echan los huevos revueltos con anticipación con una tanta de sal y se le rocía el orégano seco. Se deja un rato tapado a fuego bajo, cuando empiezan a ponerse duros los huevos se le ponen las rodajas de tomate y la albahaca fresca en tiritas. Se tapa nuevamente. Cuando va ablandando el tomate se le rocía un poco de salsa bbq (si le gusta, es que yo tengo un amigo que hace una casera de locos) y se le echa el queso parmesano. Se baja del fogón y se deja tapado un rato. Y pa' entro y que les crezca.

LA PROPIA TORTICA DE PLÁTANO

roxyosi

Ingredientes

1 huevo,
2 plátanos bien maduritos
Queso costeño rayado

Preparación

Todo se amasa juntito y se mete en el horno

CASCOS DE HUEVO

davotr

Ingredientes

Huevos
Mayonesa
Sal
Cayena
Perejil

Preparación

Se cuecen los huevos, cuando estén duros los pelan y cortan por la mitad, sacan las yemas y guardan las claras. Mezclan las yemas con mayonesa y sal al gusto y un toque de cayena, luego echan esa pasta en el espacio de la clara donde estaba la yema original, adornan con un meque de perejil y listo.

ENSALADA DE HUEVO DURO

nmariny

Ingredientes

1 Huevo Duro (Hervido),
Mayonesa
Sal
Pimienta

Preparación

Picas el huevo hasta dejarlo lo más pequeño posible, añades la mayonesa y con un tenedor aprisiona hacia abajo para hacerlo más pequeño posible, hasta que la mayonesa y la yema estén homogénea, sal pimentas y listo

HUEVOS GUISADOS DE MAMÁ

ana_t_puente

Ingredientes

1 Huevo,
Cebolla
Tomate
Comino
Sal
Pimienta

Preparación

Se pone a cocinar el huevo, mientras tanto se ralla cebolla, tomate, se ponen en un sartén a sofreír, con sal al gusto, pimienta y poquito de comino, una vez el huevo está cocido de le quita la cáscara se parte en dos y de pone en el guiso un minutico. Y como dice la @lacucharacolora pa adentro y que les crezca

HUEVO BATIDO

aura_jbs

Ingredientes

Huevos
Cebolla
Bollo Limpio

Preparación

Requiere Un delicioso Huevo batido Sofreír cebollita. (puede ser roja o blanca) se le va agregando a ese sofrito, un bollito limpio triturado con las manos. Cuando ya estén bien mezclados, se le tira ese huevo batido

OMELETTE CRIOLLO

marinamo_s

Ingredientes

2 Huevos
Cebolla Larga
Tomate
Queso Mozzarella
Sal

Preparación

Batir dos huevos, a parte hacer un sofrito de tomate y cebolla larga y dejarlo aguadito. Poner en un sartén con teflón el huevo batido y tapar, cuando infle un poquito ponerle queso mozzarella y doblar, dejarlo en el punto que se quiera y bañarlo en el sofrito criollo

HUEVOS CON SALCHICHA

anagenghysg

Ingredientes

Huevo
Salchicha Ranchera
Queso Costeño
Aceite De Oliva
Un Tomate Maduro
Una Cebolla Blanca
Crema De Leche
Oregano

Preparación

En un sarten colocas un poquito de aceite de oliva, sofries la cebolla blanca, el tomate, le adicionas las salchichas picadas en rodajas, le echas el huevo, revuelves, adicionas el queso en cubitos, cuando se esta secando le adicionas una cucharada de crema de leche, sal, pimienta y oregano al gusto. Dejas que se seque un poco y listo!!! Lo puedes acompañar con unas deliciosas tostadas, pan frances, bollo limpio o de mazorca.

TORTILLA DE HUEVO

davotr

Ingredientes

cebolla blanca o roja
salchicha
maíz
champiñones
pimentón verde
tomate maduro
leche
2 huevos

Preparación

Sofrés un poquito la cebolla y los champiñones, cuando la cebolla se esté empezando a poner transparente le echas todo lo otro y los huevos previamente batidos con un chorro de leche (se puede reemplazar con crema de leche). Tapas y dejas a fuego bajo, volteas y listo.

HUEVO SOFRITO

lalalcal22

Ingredientes

2 Huevos
Cebolla Larga
Pimenton
Tomate
Queso Mozzarella

Preparación

Hacer un sofrito de tomate picado pequeñito, cebolla larga y un poquito de pimentón verde y salchicha. Le echo el huevo previamente batido y cuando ya casi esté listo le pongo queso mozzarella rayado.. cuando esté derretido sirvo y lo acompaño con el propio pan de mantequilla.

SÁNDUCHE DE HUEVO

davotr

Ingredientes

Pan Francés O De Molde
Mantequilla
Mostaza
Mayonesa
Tomate
Lechuga
Queso Mozzarella
Jamón
Huevo Duro

Preparación

Untar un meque de mantequilla en ambas tapas del pan, armar el sánduche sobre una de ellas, un toque de mostaza, queso mozzarella, lechuga, tomate en rodajas, jamón, el huevo duro cortado en rodajas, otra de mozzarella y la otra tapa del pan con un toque de mayonesa. A la plancha un momento para que se derrita el queso y el pan dore y listo. Por cierto, el mozzarella lo pueden reemplazar con el que quieras

HUEVOS RANCHEROS

oshanacolombia

Ingredientes

Huevos
Jamón
Guisantes
Salsa Napolitana

Preparación

Sofríe el jamón, le agregas la salsa napolitana, luego los guisantes
Agregas el huevo entero sin revolver y tapas cocinando a fuego lento
Listoo

SUSPIROS

franyclifabiola

Ingredientes

5 Claras De Huevos
Esencia De Vainilla
Una Taza Y Cuarto De Azúcar
Una Pizca De Sal
Colorante Para Alimentos
Batidora Eléctrica
Una Taza Grande
Olla Con Agua Caliente
Manga Pastelera
Bandeja.

Preparación

se coloca el horno a precalentar a 180 grados, forremos una bandeja con papel de horno, luego colocamos una olla con agua grande en la cocina a hervir y en otra olla aparte más pequeña se coloca el azúcar y las claras de huevo, cuando el agua de la primera olla este hirviendo se coloca la olla donde tenemos las claras y la azúcar dentro del recipiente y comenzamos a batir todo con la batidora hay que batir hasta que el azúcar se disuelva y las claras empiecen a adquirir el punto nieve, luego se retira de la olla del agua y seguimos batiendo nuestra mezcla durante diez minutos si es necesario más hasta que la mezcla tenga una textura consistente a merengue mientras se bate se le añade la vainilla y el toque de sal a gusto y así se le dará un toque a los suspiros, para darles color solo saca aparte la cantidad que desees de el color que gustes y si no puedes dejarlos blancos, para hacer los suspiros necesitamos una manga pastelera con pico de estrella abierto y introducimos la mezcla adentro y los vamos colocando de manera de adentro hacia afuera de manera ascendente cuando lleges a la punta se hace presión hacia abajo y luego se levanta la punta para crear el pico en la bandeja que llevaremos al horno durante una hora y ñan ñan listo se dejan enfriar a temperatura ambiente y listo para disfrutar de un dulce suspiro.

HUEVOS CON ARROZ

dorismarina.pitaherrera

Ingredientes

1 Huevo
Arroz Cocido
Harina De Trigo
Color
Azúcar
Sal
Leche
Queso Rayado
Mantequilla

Preparación

En un recipiente colocamos la harina de trigo , el arroz , el huevo , el color ,la sal ,el queso y el poquito de azúcar , vamos añadiendo poco a poco la leche hasta q todos los ingredientes estén bien mezclados y hayan formado un líquido espeso, en una sartén colocamos la mantequilla (pedacito) y cuando esté caliente agregamos nuestra mezcla por porciones , cuando ya esté bien doradita la volteamos y luego la ponemos en un plato y a disfrutar, puedes acompañar con chocolate o cafecito o un juguito bien helado

PAPA RELLENA

wen_yan10

Ingredientes

Aceite Vegetal Para Freír
5 Papas Medianas
¼ De Cucharadita De Sal
1 Cucharada De Aceite De Oliva
1 Taza De Tomate Picado
1/3 Taza De Cebolla Picada
1/3 Taza De Cebolla Larga Picada
1 Diente De Ajo Picado
½ Cucharadita De Comino Molido
½ De Sazón Con Azafran
¼ De Cucharadita De Sal
¼ De Pimienta Molida
½ Libra De Carne Molida
Mezcla Para Freir
1 Huevo
1/4 Taza De Harina
Una Pizca De Sal
1/4 De Taza De Leche

Preparación

Pelar las papas y cortarlas en trozos , pongalas en una olla mediana y cubrir con agua y agregar un ¼ de cucharadita de sal.

Lleve las papas a hervir a fuego medio-alto , y luego baje el fuego a medio y cocine hasta que las papas esten blandas unos 20 minutos.

Escurrir las papa y machcarla como para puré con un tenedor o machacador y reservar.

Preparar el relleno , en una sartén grande, caliente 1 cucharada de aceite de oliva a fuego medio y agregue la cebolla, el tomate , la cebolla large , el ajo, el comino, el azafran , la pimienta y la sal. Cocine por 5 minutos o hasta que la cebolla esté transparente , añadir la carne y cocine revolviendo ocasionalmente unos 10 – 15 minutos. Deje enfriar.

Para hacer la colada: En un tazón mezcle todos los ingredientes y batir hasta que la mezcla quede suave y reservar. Divida el puré de papa en 10 porciones de igual tamaño, aproximadamente 1/ 3 de taza cada uno, darle forma de bola y con los dedos haz un orificio y coloque 1 ½ cucharadas de relleno en el orificio.

Tapa el orificio con un poco más de puré, para encerrar el relleno por completo. Repite el procedimiento con el resto de las bolitas.

Llene una olla grande y pesada con aceite vegetal y caliente a fuego medio-alto a 360 ° F.

Sumerja las papas rellenas en la mezcla y colóquelas con cuidado en el aceite caliente y freír durante unos 4 minutos o hasta que esté doradas.

PODEMOS TAMBIEN INCLUIR EN EL RELLENO 1 HUEVO COCIDO

HUEVO “ESTRELLADO”

sgerlein

Ingredientes

Huevo
Albahaca
Polvo De Hornear
Tomate
Mantequilla
Sal

Preparación

Tomo los huevos los quiebro en un plato hondo les agrego sal y los mezclo muy bien... siempre con amor y mucha felicidad como me enseñó mi papá (aquí es adonde está el truco de los huevos, en la batida!) si los quiero hacer muy esponjositos les agrego un poquito de polvo de hornear disuelto en una gotita de agua. El el sartén pongo mantequilla, si quiero tomates se los agrego una vez la mantequilla está derretida y enseguida, a fuego bajo vierto el huevo batido. Lentamente con una espátula voy desprendiendo los bordes que se adhieren al sartén y los voy llevando al centro permitiendo así que el huevo crudo y aún líquido se vaya a los bordes a donde se cocina. Continué la misma acción hasta que mi huevo revuelto está súper yummy

PLATANO PAL DESAYUNO

wimagu

Ingredientes

Platano Maduro
Mantequilla
Salchicha
Huevos
Queso Parmesano
Tomillo

Preparación

1. Pelamos un plátano maduro, abrimos una incisión en la mitad, untamos con mantequilla derretida y llevamos al horno precalentado a 190°C por 20 minutos o hasta que estén blandos.
2. Aparte en una sartén pequeña con un poco de mantequilla sofreímos las salchichas partidas en trozos pequeños. Cuando estén ligeramente doradas agregamos los 2 huevos batidos y revolvemos suavemente para obtener huevos batidos.
3. Cuando los plátanos salgan del horno ponemos los huevos revueltos con la salchicha encima, espolvoreamos con queso parmesano y tomillo

TORTILLA SACA APUROS

mayrahm24

Ingredientes

Huevo
Pimentón
Cebolla Roja
Queso Costeño
Mantequilla
Jamón
Sal
Orégano

Preparación

1. Calentar la mantequilla.
2. Partir el huevo y verter en la sartén con una pizca de sal.
3. Picar el resto de ingredientes
4. Revolver.
5. Terminar de cocinar sin dañar la forma de la tortilla y aplicar el queso al final. 6. Acompañar con bollo, pan u otra opción al gusto.

TORTILLA SALUDABLE

karitoboc

Ingredientes

1 Huevo
Avena En Hojuelas
Medio Banano En Pure
Uvas Pasas

Preparación

Bate el huevo con una pizca de sal, canela y azúcar al gusto, luego le incorporas el resto de ingredientes hasta integra la mezcla. Calienta un sartén con un poco de ghee, le echas la mezcla y listo. Un panqué saludable para iniciar tu día

FLAN

marylena323

Ingredientes

Huevos
Azucar
Leche
Frutas

Preparación

1. Batir 7 huevos con 250 gr de azúcar hasta disolver la azúcar.
2. Agregar medio litro de leche y continuar batiendo.
3. Caramelizar azúcar en un sartén (6 cucharadas de azúcar y 1 de agua) y colocarlo en el fondo del molde donde cocinará el flan.
4. Llena el molde con la mezcla batida anteriormente, retira la espuma que se forma y llena más el molde.
5. Lleva el molde al horno al baño de maria a 180 grados (el horno debe estar precalentado)por 40 min o hasta que al introducir un palillo en el centro salga limpio.
6. Déjalo enfriar y llévalo a la nevera hasta el día siguiente.
7. Desmoldarlo y decorarlo con tus frutas favoritas o de temporada.

TORTA DE PLÁTANOS

gloriamarin2201

Ingredientes

1 plátano Maduro
2 Cucharadas De Mantequilla
3 Huevos
Queso Costeño En Cuadritos
Sal Al Gusto

Preparación

En un sartén antiadherente coloca las mantequilla a derretir, partir el platano en trocitos pequeños e incorporar al sartén, dorat con la mantequilla, aparte batir los huevos, agregar sal al gusto e incorporar al sartén, bajar la estufa a fuego lento cuando este casi cuajada la tortilla incorporar el queso costeño tapar y cocinat por minutos. Voltear la tortilla para que dore al otro lado y espolvorear un poco de canela en polvo

TORTA DE LIMÓN

luza_016

Ingredientes

Harina 1 Taza
Azúcar 1 Taza
Bicarbonato De Sodio
3 Huevos
1/3 De Aceite De Oliva
Ralladura De Limón

Preparación

Batir todos los ingredientes empezando por los húmedos y al final la harina. La mezcla se lleva al horno durante 40 min a unos 180 grados, colócala en un molde con papel encerado o si no le pones mantequilla al molde y harina

Para el glaseado -azúcar de repostería (impalpable) y el jugo de limón esto si es al ojo hasta que obtengas una mezcla suave

Cuando la torta salga del horno vierte el glaseado sobre la torta para que se absorba una parte

HUEVO COSTEÑO

sandrabarros_m

Ingredientes

Cebolla Roja
Tomate
Pimientón Rojo
Pimientón Verde
1 Diente De Ajo
1 Loncha De Queso Mozarela
1 Huevo
Queso Costeño Rallado
Cebollin Chino Picado C/n
Cúrcuma Al Gusto

Preparación

En una cacerola pequeña sofreimos la cebolla, el tomate, los pimentones y el diente de ajo, añadimos sal, pimienta y cúrcuma al gusto. Formamos una "cama" con estas verduras, agregamos el huevo y se lo colocamos encima, sin revolver. Cuando el huevo empiece a cocinarse le colocamos la loncha de queso mozarela y tapamos, bajamos el fuego. Cuando el huevo este listo de acuerdo al gusto, a mi me gusta con la yema "aguadita", lo retiramos del fuego, emplatamos y le colocamos por encima queso costeño rallado y cebollin chino picado

HUEVOS CON SALSA DE FRUTOS ROJOS

luza_016

Ingredientes

3 Huevos
1 Taza De Leche
1/4 De Taza De Harina
Sal Y Azúcar Al Gusto
Esencia De Vainilla 1 Cucharada

Preparación

Se licúan todos los ingredientes
La mezcla se vierte en un sartén caliente con bastante mantequilla y se coloca en el horno precalentado a 200 grados por uno 20 min
Para la salsa preparar una mermelada con los frutos rojos de tu preferencia sean fresas , moras , arándanos
Se procesa la fruta y se añade azúcar revólver en una olla hasta que se tenga una consistencia de mermelada
Sacar la panqueca caliente y verter sobre ella la mezcla anterior

CROQUETAS DE PLÁTANO VERDE

luza_016

Ingredientes

Plátano Verde Rallado
1 Clara De Huevo

Preparación

Al plátano rayado se le pone sal , ajo y pimienta molida al gusto.
Aparte en un plato se bate la clara esta será incorporada al plátano y se arman como arepitas o bolitas , se debe incorporar poco a poco la clara para que no quede una consistencia muy aguada y se puedan armar las bolitas con el plátano .
Luego se fríe en aceite caliente hasta que esté dorada

BURRITOS A BASE DE HUEVO

lauradiazramos

Ingredientes

Huevos
Oregano
Jamo Ddde Pavo/pollo
Queso Bajo En Grasas

Preparación

1. Batir 2,3,4 huevos (al gusto) condimentar con sal, pimienta negra o blanca y orégano.
2. Poner a fuego lento en un sartén antiadherente y esperar que esté ok. Retirar del fuego PERO NO del recipiente.
3. Busca lonjas de jamón de pavo/pollo y queso bajo en grasas.
4. Montarlos sobre la 'tortilla' de huevo y envolver en rollitos. Y listo! Quedan divinos y son súper proteicos ideales para el desayuno.

HUEVOS ENDIABLADOS CON GUACAMOLE

maribelcomas

Ingredientes

Huevos
Aguacate
Cebolla Roja
Cebollin
Cilantro
Tocineta

Preparación

Pones a cocinar el huevo (la cantidad que desees). Una vez están duros los pelás y parte en mitades a lo largo. Sacas las yemas y las revuelves con aguacate, cebolla roja finamente picada, cebollín y cilantro. Le agregas limon, aceite de oliva y sal al gusto. Rellenas los huevos con esta mezcla y decoras con tocineta crocante en trocitos (si no eres vegetariano) o pimienta roja triturada.

ENSALADA DE HUEVO

lotty14

Ingredientes

Huevos
Cebolla
Sal
Pimienta

Preparación

Se cocinan 6 huevos por 15 minutos o hasta q estén duros , dejar enfriar o ponerlos en agua helada . Pelarlos y rallar o picar completo . Una vez picado se pone cebolla rayada (1) si te gusta más puedes picarla y sofreír !
Revolver con los huevos picados sal y pimienta.

HUEVOS MIMOSA

laparisiennecol

Ingredientes

Huevos
Atún
Mayonesa

Preparación

Se cocinan los huevos en agua (1 por persona). Luego se separan ya cocidas las yemas de las claras. Las yemas se trituran con la ayuda de un tenedor y se mezclan con atún o sardinas y mayonesa (preferiblemente hecha en casa). Se toma la mezcla y se rellenan las claras. Se puede decorar arriba con un poco de perejil, una aceituna o un pedacito de pepinillo. Para servir frío como entrada. Bon appétit!

ENSALADA DE BERENJENA

fullplanfood

Ingredientes

Berenjenas
Sal
Cebolla
Ajo
Tomillo
Albahaca
Jengibre
Huevo

Preparación

1. Pelar las berenjenas y cortarlas en rodajas medianas
2. Colocar las rodajas en una olla con un poquito de aceite, una pizca de sal, cebolla y ajo y se tapa a fuego lento
3. Vamos revolviendo y cuando esté totalmente cocida la berenjena le echamos el tomillo, albahaca, jengibre, sal y 1 huevo, se vuelve a tapar hasta que esté listo

Se sirve y se acompaña con yuca o con queso costeño