

HUEVO

A Baja Temperatura



Por fin los hogares y restauración podrán disfrutar de Huevos a Baja Temperatura ya cocinados en su cáscara, teniendo solo que regenerarlos de forma rápida, sencilla y limpia en pocos minutos. Se presentan en cómodos formatos de 4 y 30 unidades dependiendo de las necesidades de cada tipo de consumidor.

Beneficios

- **Ahorro de tiempo en cocina:** Rápida regeneración del producto.
- **35 días de vida útil:** Sin utilizar conservantes.
- **Estandarización del producto:** Resultados homogéneos.
- **Seguridad alimentaria:** Trazabilidad y garantía de calidad Campomayor.
- **Múltiples formas de regeneración.**

Características

- Yema melosa.
- Clara cremosa.
- Intenso sabor.
- Producto sano, cocinado sin grasas ni sal añadida.



Más información



¿CÓMO REGENERARLO?

en casa

Baño de agua, con cáscara

- ❑ Calentar agua en una olla hasta que entre en ebullición (100°C).
- ❑ Colocar los Huevos a Baja Temperatura con su cáscara en un recipiente grande.
- ❑ Añadir el agua hirviendo al recipiente que contiene los huevos hasta que éstos se cubran por completo y esperar 4 minutos.
- ❑ A continuación, retirar los huevos del recipiente, cascar en un plato hondo y cogerlos con una cuchara para emplatar y consumir.

Baño de agua, sin cáscara

- ❑ Calentar agua en una olla hasta que entre en ebullición (100°C).
- ❑ Echar el agua hirviendo en un recipiente y cascar dentro los Huevos a Baja Temperatura. Es normal que en el agua se vean pequeños restos de clara cuajada. Esperar 3 minutos y medio.
- ❑ Retirar los huevos del agua y emplatar para su consumo.

* Indicaciones para regenerar 1-2 huevos. Para más unidades, repetir el proceso.

Horno de convección, como ingrediente de un plato

- ❑ Preparamos en el horno de convección el plato al que queremos incorporar el Huevo a Baja Temperatura.
- ❑ 5 minutos antes de que finalice el cocinado, cascamos en un plato hondo los Huevos a Baja Temperatura, los cogemos con una cuchara, los añadimos al plato y volvemos a introducir el plato en el horno.
- ❑ Mantenemos el horno a 180° durante los 5 minutos restantes y retiramos para su consumo.

restauración

Baño de agua con control de temperatura (ej.: Réver)

- ❑ Calentar el baño de agua a 70°C.
- ❑ Meter en el baño los Huevos a Baja Temperatura con la cáscara durante 7 minutos.
- ❑ Retirar los huevos del agua, cascar en un plato hondo y cogerlos con una cuchara para emplatar y consumir.

* Indicaciones para regenerar 5 o más huevos.

Horno de vapor

- ❑ Precalentar el horno a 75°C al 100% de vapor.
- ❑ Una vez alcanzada la temperatura, introducir los Huevos a Baja Temperatura con la cáscara durante 4 minutos.
- ❑ Retirar los huevos, cascar en un plato hondo y cogerlos con una cuchara para emplatar y consumir.

