

RECETAS PREMIER

Huevos Benedictinos sobre Croissant y Salmón Ahumado

Esta es la receta reina de cualquier brunch de lujo. Sustituir el pan tradicional por un croissant de mantequilla le da una textura superior.

El toque gourmet: Una salsa holandesa casera con un toque de ralladura de limón y eneldo fresco.

Presentación: Coloca el huevo pochado justo encima del salmón; al cortarlo, la yema líquida debe bañar todo el plato como si fuera una salsa natural.



Shakshuka de Temporada con Queso de Cabra y Piñones

Una versión refinada del clásico plato de Oriente Medio, ideal para un almuerzo compartido.

Preparación: Huevos escalfados lentamente en una base de tomates San Marzano, pimientos asados y especias como comino y pimentón ahumado (paprika).

El toque gourmet: Antes de servir, agrega cubos de queso de cabra cremoso, piñones tostados y hojas de cilantro o perejil fresco. Sirve directamente en la sartén de hierro para un look rústico-elegante.



Huevo "Mousse" sobre Cama de Espárragos y Aceite de Trufa

Un plato minimalista que resalta la pureza del huevo.

Preparación: Un huevo cocinado a baja temperatura (o un pochado perfecto) servido sobre espárragos trigueros grillados al dente.

El toque gourmet: Termina el plato con unas gotas de aceite de trufa blanca, escamas de sal de mar y láminas de queso parmesano maduro. Es una entrada ligera pero de alto impacto.



Huevos "Cloud" (Nube) sobre Tostada de Masa Madre y Palta

Esta receta destaca por su textura aireada y técnica visualmente impactante. Es ligera, moderna y perfecta para una presentación minimalista.

El toque gourmet: Montar las claras a punto de nieve con un poco de queso parmesano rallado y cebollín picado antes de hornearlas.

Presentación: Coloca la "nube" de clara horneada sobre una base de palta (aguacate) laminada. Al centro de la nube, la yema brillante debe destacar como un sol. Termina con unas escamas de sal negra o merkén para un contraste de color.



Huevos Cocotte con Crema de Hongos y Aceite de Eneldo

Esta receta destaca por su textura aireada y técnica visualmente impactante. Es ligera, moderna y perfecta para una presentación minimalista.

El toque gourmet: Montar las claras a punto de nieve con un poco de queso parmesano rallado y cebollín picado antes de hornearlas.

Presentación: Coloca la "nube" de clara horneada sobre una base de palta (aguacate) laminada. Al centro de la nube, la yema brillante debe destacar como un sol. Termina con unas escamas de sal negra o merkén para un contraste de color.



Huevos Premier



+56 98582 0943 huevospremier@elcomienzo.cl www.huevospremier.cl

Casa Matriz: Obispo Villarroel 2011, Quinta Normal, Santiago

Centro Logístico: Avda. Américo Vespucio 2053, Bodega 49, Renca, Santiago.