

Huevo. Cómo separa claras y yemas



Separar claras y yemas del huevo

¿Cómo separa claras y yemas de huevos?. El otro día me encontré con el vídeo que os presento a continuación que me llamó mucho la atención por la forma de hacer la separación de las claras y las yemas de los huevos. Nunca se me habría ocurrido hacerlo de esa manera ya que siempre lo he hecho de una manera más tradicional y que en ocasiones puede suponer la rotura de la yema. Creo que es una manera muy peculiar...

Ya habéis visto que es una manera diferente de poder hacer esa separación de clara y yema del huevo. Además se puede tomar como una nueva propuesta de reciclaje ¿no?.