

C  
O  
I  
E  
X  
I  
O  
V  
I  
I  
A  
d  
O  
A  
r  
e  
n  
t  
e  
i  
r  
o

# Prácticas de Química

## 06.- UN HUEVO FRITO EN FRIO

### ¿Que es lo que queremos hacer?

Observar como un huevo se “fríe” sin necesidad de fuego, aceite ni sartén.

### Materiales:

- ❖ Plato
- ❖ Huevo crudo
- ❖ Alcohol de farmacia



### ¿Como lo haremos?

Cascaremos el huevo sobre el plato y seguidamente lo rociaremos con alcohol.

### El resultado obtenido es...

Poco a poco veremos (el efecto comienza a notarse casi inmediatamente, aunque el resultado completo se observa al cabo de una hora aproximadamente) como la clara adopta el color y textura solida de un huevo realmente frito. La yema permanecerá liquida debajo de la capa blanca protectora de la clara.

Explicando... que es gerundio

La transformación que conocemos al freír habitualmente un huevo consiste en el cambio estructural de las proteínas. Ese cambio. –la desnaturalización- se puede producir no solo por acción del calor sino también por el contacto con ciertas sustancias como el etanol.

Esta reacción y curioso efecto también se consigue si previamente a la adición del alcohol batimos el huevo. En este caso obtendremos algo parecido a un huevo “revuelto” que adoptara la forma del recipiente, como si de un flan se tratase.