coddled eggs (huevos en “cocotte”)

Término	coddled eggs
Idioma	Inglés (Estados Unidos) (214)
Área Especialidad	Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)
Disciplina	Química de Alimentos (430)
Temática	Gastronomía - Técnicas y preparaciones de base: Cocciones
Definición del término	A coddled egg is an egg gently cooked whole in a small dish in a hot water bath.[…] The difference between a coddled egg and a poached egg is that a poached egg is made by cooking the egg directly in the cooking liquid, whereas a coddled egg is cooked in a small dish (usually a small ramekin) instead.
Fuente / Autor (del término)	Alfaro, D. (23 de noviembre de 2019). How to Gently Cook Coddled Eggs. The Spruce Eats. Consultado el 20 de noviembre de 2020. https://www.thespruceeats.com/what-is-a-coddled-egg-995623
Contexto del término	“Coddled Eggs with Ham and Parmesan. Coddled eggs make for an easy breakfast for two. Leave the eggs to bake in the oven, while you finish getting ready for the day.”
Fuente / Autor (del contexto)	Coddled Eggs With Ham & Parmesan Recipe (s.f.). get cracking. Consultado el 20 de noviembre de 2020. https://www.eggs.ca/recipes/coddled-eggs-with-ham-and-parmesan
Equivalente en español	huevos en “cocotte”
Categoría gramatical	Nominal (221)

Variante de traducción	N/A
Información geográfica de la variante en español	México (Mex.) (192)
Definición del término en español	Técnica de vertir un huevo en un pequeño recipiente (de barro u otro resistente al fuego o al horno), untado de un poco de mantequilla o aceite, y colocar este en una olla o sartén con agua apenas hirviendo.
Fuente / Autor (del término en español)	María de los Ángeles Bañuelos Mejía
Contexto del término en español	“Almuerzo con huevos en ‘cocotte’. Los modernos dirán de este plato que es un brunch. Sea como fuere, es una opción tan suculenta como elegante para la mañana. En la web de cocina Directo al paladar nos explican cómo preparar estas cazuelitas con tomate y queso de cabra”.
Fuente / Autor (del contexto en español)	12 recetas con huevo para un desayuno completo. (11 de noviembre de 2020). Objetivo Bienestar. Consultado el 20 de noviembre de 2020. https://www.objetivobienestar.com/desayunos-con-huevos-12-recetas-para-una-comida-completa_11238_102.html

Imagen	
Fuente / Autor imagen	Externa
URL de la fuente (imagen)	Coddled Eggs (s. f.). Fotografía. Recuperado el 20 de noviembre de 2020. http://www.sweetpaulmag.com/food/coddled-eggs
Opciones no recomendadas	Huevos pochados (o “poché”), huevos benedictinos, huevos escalfados, huevos tibios.

Comentarios	Lo más importante para la traducción de este término es revisar el significado y origen del término en inglés “coddled”, así como de la palabra en francés “cocotte”, para comprender por qué la consistencia, preparación y presentación de estos huevos se distingue de otras recetas. Para esta técnica es importante que la cantidad de agua no tape el recipiente con el huevo. Se deja hervir de 3 a 6 minutos, para que quede cocida la clara, pero la yema no, al gusto del comensal. Actualmente es más común hacerlos en el horno de la estufa.