

# Huevo saltarín



## Materiales:

- Huevo.
- Vinagre.
- Colorante alimenticio (opcional).
- Recipiente cerrado de cristal.

## Preparación:

Introducimos un huevo con cuidado en un recipiente de cristal y lo cubrimos de vinagre. Cerramos y dejamos reposar dos o tres días (un mínimo de 48 horas). En ese tiempo podremos observar que va aumentando de tamaño y la cáscara se va desprendiendo. Pasado el tiempo adecuado sacamos y lavamos el huevo con agua fría para retirar los restos de cáscara. Podremos comprobar entonces cómo se ha vuelto elástico y rebota al lanzarlo con suavidad.

Opcionalmente podemos añadir unas gotas de color al vinagre con colorante alimenticio, que teñirá la superficie del huevo dándole un aspecto de fantasía.

## Otra información:

El huevo aguanta pequeños rebotes, por lo que conviene lanzarlo sobre una bandeja para recogerlo fácilmente cuando se rompa.

Si lo hemos teñido al romperse la clara tendrá el tono del color que hallamos añadido, pero la yema seguirá siendo amarilla.

