Tiempos de cocción de huevos: pasado por agua, mollet y duro

Hay dos métodos: meter el huevo en agua hirviendo (pasado por agua, mollet y duro) o dejarlo reposar tapado con el fuego apagado, donde el tiempo depende del tamaño. Los tiempos valen para huevos recién sacados de la nevera.

Actualizado el 17 de noviembre de 2026. Cómo elaboramos las tablas.

⚠ Seguridad

- Guarda los huevos cocidos en la nevera o refrigerador dentro de las 2 horas siguientes a la cocción. Con cáscara duran hasta una semana; pelados, úsalos en 2 días.

Tiempos de cocción de huevos: pasado por agua, mollet y duro

HUEVO	TIEMPO (MIN)	CÓMO HACERLO
Duro, agua hirviendo	10-11	Con el agua ya hirviendo y el huevo dentro; clara y yema cuajadas
Pasado por agua	3-5	Agua hirviendo suave; clara semilíquida y yema líquida
Mollet	5-7	Agua hirviendo; clara cuajada y yema cremosa; enfría enseguida
Duro, huevo mediano (M)	9	Agua fría hasta el hervor, tapa, fuego apagado
Duro, huevo grande (L)	12	Agua fría hasta el hervor, tapa, fuego apagado

HUEVO	TIEMPO (MIN)	CÓMO HACERLO
Duro, huevo extragrande (XL)	15	Agua fría hasta el hervor, tapa, fuego apagado
Duro, olla eléctrica a presión	7	10-12 huevos, 1 taza de agua, alta presión, liberación rápida
Escalfado o poché	hasta que cuaje la clara	Agua con un chorrito de vinagre, sin sal; huevo cascado en un cuenco

Notas

- Hervor directo: mete el huevo con cuidado en agua que ya hierve y cuenta desde ese momento. Para duros, una guía añade que el tiempo útil va de 6 minutos (yema muy jugosa) a 15 (yema totalmente cuajada); 10 es el punto habitual.
- Fuego apagado: coloca los huevos en una sola capa, cúbrelos con 2,5 cm de agua fría, calienta hasta que hierva con fuerza, retira del fuego, tapa y deja reposar el tiempo de la tabla.
- Después de cocer, pasa los huevos por agua helada unos 5 minutos: detiene la cocción, evita el anillo verdoso en la yema y los hace más fáciles de pelar.
- Pasado por agua y mollet: las fuentes dan rangos (3-5 y 5-7 minutos) porque dependen del tamaño del huevo y de la intensidad del hervor. En altitud, los huevos tardan más.
- El escalfado no tiene tiempo fijo en las fuentes consultadas: se retira cuando la clara está cuajada y la yema sigue líquida.

Fuentes

- University of Nebraska-Lincoln Extension: How Do You Like Your Eggs? (duros por tamaño, olla eléctrica) (https://food.unl.edu/newsletter/food-fun-young-children/how-do-you-your-eggs/)
- Oregon State University Extension: Perfect Hard-Cooked Eggs (https://extension.oregonstate.edu/node/175566)
- Directo al Paladar: Tiempos y consejos para cocer huevos duros, mollets o pasados por agua (https://www.directoalpaladar.com/curso-de-cocina/tiempos-consejos-para-cocinar-bien-huevos-duros-mollets-pasados-agua)
- Consumer: Cómo cocinar huevos, nueve técnicas (https://www.consumer.es/alimentacion/nueve-maneras-de-preparar-huevos.html)

https://consejosytrucos.org/cocina/tiempos-de-coccion-de-huevos/