

¡Qué mundo!

17/01/2022

Los usuarios de las redes sociales y los creadores de contenido profesional están poniendo a prueba su destreza y paciencia, pelando huevos crudos. A diferencia de su contraparte hervida, este «desafío de la cáscara de huevo» requiere herramientas finas y horas de trabajo para separar la cáscara de huevo de su membrana.

El laborioso proceso se ha documentado en sitios web populares para compartir videos y transmitir en vivo, incluidos TikTok, YouTube y Twitch, y muchos de los contendientes de la extracción de cáscara de huevo han recibido miles de visitas.

Los palillos de dientes, empujadores de cutículas, pinzas y extractores de imperfecciones de metal son las herramientas más comunes que se utilizan para separar la cáscara y la frágil membrana.

Algunos usuarios tienen éxito, y logran una membrana de huevo perfectamente descascarada que es de color amarillo pálido, mientras que otros fallan y rompen la clara o la yema del huevo.