

HUEVOS BENEDICTINOS



HUEVOS BENEDICTINOS



Descripción: Un clásico del brunch o almuerzo, un platillo que no pasa de moda y nos muestra una deliciosa forma de disfrutar de los huevos.

Ingredientes:

• Yema de huevo	3 piezas	• Agua	1 litro
• Mantequilla	125 gramos	• Vinagre blanco	2 cucharadas
• Jugo de limón	1 pieza	• Huevo	4 piezas
• Sal	Al gusto!	• Lomo canadiense	4 rebanadas
• Pimienta blanca	Al gusto!	• English muffin	2 piezas

Preparación:

Salsa Holandesa

- En una olla, funde y clarifica la mantequilla. Reserva.
- Coloca un bowl a baño maría. Cuando el bowl ya esté caliente agrega agua y pimienta blanca.
- Tempera las yemas: mezcla la yema con un poco del líquido caliente. Agrega la mezcla en el bowl y bate.
- Agrega de a poco la mantequilla. Continúa batiendo hasta integrar.
- Agrega sal, jugo de limón y continúa batiendo hasta lograr una salsa homogénea, esponjosa y espesa.
- Reserva en un lugar tibio.

Huevos Pochados

- Coloca unos aros o cortadores metálicos de galletas sumergidos en la olla con agua.
- Calienta el agua a 80°C y vierte el vinagre (antes del punto de ebullición).
- Agrega los huevos y deja que se cuezan aproximadamente por unos 4 a 5 minutos. Retíralos con una espumadera.

HUEVOS BENEDICTINOS

Emplatado

- Dora las rebanadas de lomo canadiense con mantequilla.
- Abre los English Muffin, unta mantequilla y deja tostar por unos minutos.
- Coloca el lomo canadiense sobre el pan y encima los huevos pochados.
- Baña con salsa holandesa.
- Decora con aceituna negra y acompaña con ensalada.

¡SIRVE Y DISFRUTA!

#UNANUEVAFORMADECOCINAR



@GASTROBUREAU



@GASTROBUREAU



WWW.GASTROBUREAU.TV