



HUEVOS BENEDICTO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

 Desayuno

INGREDIENTES

Para los huevos

- 6 huevos
- 2 onzas de vinagre blanco
- 3 pza de bisquet
- 6 pzas de jamón
- 6 onzas de salsa holandesa (o se prepara)
- 3 pza gajos de Jitomate
- 3 pza ramas de perejil
- Cantidad suficiente de agua

Para la salsa holandesa

- 4 yemas de huevo
- Margarina sin sal La Villita
- Pimienta al gusto
- 1 limón o zumo
- Sal y pimienta al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga prepara algo completamente nuevo y extraordinario que encantará a todos en casa, esta receta de Huevos Benedicto es tan deliciosa que será el nuevo desayuno favorito.

Los huevos deben ser pochados, si no sabes cómo prepararlos, sigue este sencillo paso: hervimos suficiente agua junto con el vinagre, una vez que hierva separamos el huevo de la cáscara con mucho cuidado. Agitamos el agua con vinagre hasta formar un remolino y deslizamos un huevo. Al caer se cerrará y tendrá una forma redonda limpia. Dejamos cocinar por 2-3 minutos, luego retiramos.

Ahora preparemos la salsa holandesa: derretimos la margarina sin sal La Villita. En un tazón ponemos en baño de María las yemas de huevo con 2 cucharaditas de vinagre y batimos hasta que la mezcla forme una espuma, sin que se caliente demasiado. Para evitar que la salsa se recaliente y las yemas se cuezan. Es necesario que al hacer la mezcla no dejemos de batir. Todo esto con el objetivo de lograr una espuma que forme cintas cuando se levante el batidor.

Poco a poco agregamos una cucharada de mantequilla caliente a la mezcla de los huevos, sin dejar de batir, retiramos del fuego y continuamos batiendo con otra cucharada de mantequilla. Repetimos el procedimiento hasta que la mantequilla se incorpore y tenga una textura espesa. Por último, mezclamos el jugo de limón, sal y pimienta al gusto.

Cortamos el bisquet por la mitad, untamos margarina sin sal La Villita y una vez que estén dorados, los retiramos. En un plato colocamos el bisquet y agregamos la rebanada de jamón, los huevos pochados y por último nuestra salsa holandesa.

¡Exquisitos!