Huevos Benedictinos

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
15 min.	3	Comida	Fácil

.

Ingredientes

6 pza Huevo San Juan

2 onzas Vinagre Blanco

3 pza English Muffin o Bisquet

6 pza Lomo canadiense o jamón

6 onzas de salsa holandesa

3 pza Gajos de Jitomate

3 pza Ramas de perejil

Cantidad suficiente de agua

Para la salsa Holandesa

4 pza Yemas de Huevo San Juan

80 g De Mantequilla

5 pza Estragón fresco

30 ml De vino blanco

Una pizca de pimienta

Un chorro de limón amarillo

Sal y pimienta al gusto

Preparación

Procedimiento. Para los Huevos:

1. Hervir el agua suficiente junto con el vinagre, una vez que dio el hervor separar el huevo San Juan de la cáscara con mucho cuidado.

2. Agite el agua con vinagre enérgicamente para formar un remolino y deslice un huevo. Que al caer se cerrará y tendrá una forma redonda limpia. Cocine por 2-3 minutos, luego retire con una espumadera.

3. Cortar el English Muffin (se puede cambiar por bisquets) por la mitad, untar con mantequilla y tostar hasta que obtengan un color café claro.

4. Colocar el lomo canadiense o el jamón y encima de los huevos pochados cubrir con la salsa holandesa, cocer de ser posible en una salamandra hasta que la salsa tenga un color café claro. Por último decorar con el gajo de Jitomate y el perejil.

Para La salsa holandesa:

1. Hervir el vinagre con la pimienta y estragón, reducir a la mitad. Colar y reservar.

2. Derretir la Mantequilla y reservar caliente.

3. Poner en un bowl en baño de María las yemas de huevo con 2 cucharaditas de vinagre con el que se ha hecho la reducción para ello usa un batidor globo grande. Batir 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 se deje de batir. Todo esto con el objetivo de lograr una espuma de oro, aireada, que forme cintas cuando se levanté el batidor.

4. Poco a poco agregar una cucharada de mantequilla caliente a la mezcla de los huevos, sin dejar de batir, Retirar del fuego y seguir batiendo con otra cuchara de mantequilla. Repita el procedimiento hasta que la mantequilla se incorpore y tenga una textura tan espesa como la mayonesa. Por último, mezclar el jugo de limón, sal y pimienta al gusto, Nota: Si la salsa estuviera muy espesa agregar un poco de agua caliente.