

Receta de Huevos Benedictinos

14 Ago 2022



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta muy rica que podéis preparar en casa como primer plato o también como aperitivo en vuestras reuniones con familia y amigos, quedarán encantados con estos **Huevos Benedictinos**.

Ingredientes

- Huevos frescos (seis o más según comensales)
- Salmón ahumado o jamón (200 grs)
- Panecillos de leche redondos (seis)
- Mantequilla (dos cucharadas soperas)
- Vinagre de vino blanco (dos cucharadas soperas)
- Agua (dos tazas)
- **Para la salsa holandesa:**
- Yemas de Huevo (seis)
- Mantequilla sin sal (200 grs)
- Limón (uno)
- Sal (una pizca)
- Mostaza (una cucharada sopera)

Modo de Preparación

1. Poner una sartén a calentar con agua, sal y vinagre blanco.
2. Cuando esté caliente, escalfar los huevos de uno en uno, para hacerlo, romper la cáscara, dejar caer el huevo con cuidado y dejar que se cocine hasta que la clara haya cuajado y cubierto la yema, retirarlos con la ayuda de una espumadera y reservarlos
3. Abrir los panecillos por la mitad para obtener dos rebanadas de cada uno de ellos
4. Tostar cada una de las rebanadas y colocar sobre ellas una loncha de jamón cocido o salmón ahumado
5. Sobre el salmón ahumado, colocar un huevo y verter por encima una cucharada de salsa holandesa
6. Para hacer la salsa holandesa exprimir bien el limón para obtener el jugo, verter en el recipiente de la licuadora junto con la mostaza, la sal y las yemas de huevo, aparte calentar la mantequilla hasta derretirla y una vez fundida, agregarla poco a poco y batir todo hasta que la salsa espese
7. Servir los huevos benedictinos de inmediato
8. Podéis acompañarlos con una ensalada patatas asadas o arroz blanco y....buen provecho!!!