Huevos Benedict con salsa Holandesa

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Brunch	Médio	Médio	Medio	A dos	4 pessoas

Ingredientes

- 150ml Gallo Aceite Clássico
- 50ml Gallo Vinagre de Vino Blanco Vino Blanco
- QB Gallo Pimienta con Aceite
- 4 huevos
- 1 yema de huevo
- 4 rebanadas de pan de centeno
- 100g espinacas en hoja
- QB sal y pimienta negra

Modo de preparação

1. Coloque en una taza al fuego agua y 40ml del vinagre.
2. Cuando comience a hervir, haga un remolino con la ayuda de unos palos de cocina, y en el centro vierta el huevo para escalfar durante cerca de 3 minutos.
3. En seguida, retire el huevo para un recipiente con agua fría, para parar la cocción y retirar el sabor del vinagre.
4. Repita el proceso en todos los huevos.
5. Para la salsa, mezcle en un recipiente la yema, el restante vinagre y un poco de pimienta negra.
6. Coloque en baño maria y continúe batiendo hasta que la yema comience a cocinar;
7. en esta altura vierta una cuchara de sopa de agua caliente y en seguida 120ml de aceite, batiendo siempre hasta obtener una salsa espesa y homogénea.
8. Por último, cocine las espinacas condimentadas con sal y pimienta en el restante aceite y coloque por encima del pan tostado, después los huevos cocidos y finalmente la salsa por encima.

9 Sirva los huevos con unas gotas de pimienta, para activar los sabores.

Produtos utilizados

Clássico
Aceite de Oliva Virgen Extra

Vino Blanco
Vinagres Diário

Veja também

Brunch *Rápido* *Fácil*

Croissants com abacate, bacon e ovo escalfado

Brunch *Rápido* *Fácil*

Tostada com tomate e ovo frito

Brunch *Demorado* *Médio*

Waffles de legumes com tomate e abacate

Brunch *Médio* *Fácil*

Gnocchi com cogumelos e queijo parmesão

Brunch *Médio* *Médio*

Espargos com salmão e ovo escalfado

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide