



Huevos Benedict con salsa Holandesa



Categoría
Brunch



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Médio



Custo
Medio



Com quem?
A dos



Nº de pessoas
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



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide