

Cómo hacer Huevos Benedictinos, tradición del brunch Neoyorquino



Cuenta la leyenda que a fines del siglo XIX en Nueva York, los sábados eran los únicos días en los que, masivamente, la gente se acostaba ya entrada la madrugada luego de una larga noche de diversión y tragos. Es por eso que los domingos a la mañana la mayoría se levantaba cerca del mediodía, tarde para desayunar, pero temprano para almorzar, es allí donde surge la palabra *Brunch* tan de moda en estos tiempos.

El *Brunch* es simplemente eso, un desayuno tardío más completo que un desayuno normal pero no tan abundante como un almuerzo que incluye jugos, cocteles con alcohol, tostadas, fiambres, frutas y los infaltables Huevos Benedictinos.



Los Huevos Benedictinos son huevos escalfados o huevo poché sobre una tostada con jamón o panceta y salsa holandesa.

Ahora si piensan que esta receta tiene mucha complejidad, sobre todo por la cocción de los huevos escalfados y la salsa holandesa, les vamos a dar una receta infalible, fácil y exquisita.

Ingredientes para los Huevos Benedictinos

- Una feta de jamón o panceta o lomo ahumado
- 2 tostadas de pan lactal o de muffins cortados por la mitad

Cómo hacer Huevos Benedictinos, tradición del brunch Neoyorquino

- 4 huevos
- Sal, pimienta, pimentón y perejil a gusto

Ingredientes para la salsa holandesa

- 4 yemas de huevo
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1/2 taza de manteca derretida
- Sal y pimienta a gusto

¡ A cocinar!

Para hacer la salsa holandesa derretir la manteca, por otro lado batir las yemas y el limón a baño María hasta que la mezcla sea espumosa, luego se agrega la manteca derretida y se salpimenta a gusto. (esta es la receta simplificada)

Los Huevos Benedictinos son aún más simples. Tostar el pan en una sartén enmantecada hasta que se doren y dejar en la sartén para que conserven el calor.

Para hacer los huevos escalfados calentar agua en una cacerola hasta el segundo antes del hervor. Romper los huevos en una taza cuidando de no romper la yema. Sumergir la taza en el agua caliente para que el huevo se cocine por fuera dándole consistencia, luego deslizar el huevo hacia el agua y dejar cocinando 3 minutos hasta que veas que la clara está cocida pero la yema se mantiene líquida. Usar una espumadera para retirar.

Juntando todo

Tostar el jamón o la panceta y colocar encima de las tostadas. Colocar el huevo escalfado y poner la salsa holandesa generosamente sobre el huevo. Salpimentar a gusto y decorar con perejil picado.

Cómo hacer Huevos Benedictinos, tradición del brunch Neoyorquino

Ahora estamos listos para degustar los tan famosos Huevos Benedictinos y sentirnos unos neoyorquinos más disfrutando de un sabroso *Brunch*.

