



# 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 Clásico

 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 preparación

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](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide