Huevos benedictinos en bagels caseros



Ingredientes

emplatado

Jamón cocido, bacon, pavo o salmón ahumado (al gusto): 4 Fetas

Cebollino picado o perejil (opcional):

la salsa holandesa tradicional

Yemas de huevo: 3 Unidades

Mantequilla: 100 g

Unas gotas de zumo de limón o vino blanco reducido (opcional):

Para los bagels en airfryer

Harina de trigo de todo uso: 250 g

Levadura seca de panadería: 7 g

Azúcar: 1 Cucharadita

Sal: 1/2 Cucharadita

Agua templada: 60 Ml

Aceite de oliva: 1 Cucharada

Huevo batido: 1 Unidad

Semillas (sésamo, amapola, etc.) para espolvorear (opcional):

Para los huevos poché en airfryer

Huevos: 4 Unidades

Sal: A gusto

Un poco de aceite en spray para engrasar los recipientes:

Preparación de la Receta

Para los bagels en airfryer

- En un bol, mezcla la *harina*, la *levadura* seca, el azúcar y la sal
- *Añade* el agua templada y el aceite de oliva poco a poco, mezclando hasta obtener una masa homogénea
- Amasa unos 5–8 minutos hasta que la masa esté lisa y elástica
- Forma una bola, colócala en un bol ligeramente engrasado, cubre y deja *leudar* 1 hora aproximadamente, hasta que doble su volumen
- Desgasifica la masa y divídela en 4 porciones
- Formas bolas y haz un agujero en el centro con el dedo, estirando suavemente hasta tener la forma típica de bagel
- Forra la cesta o bandeja de la airfryer con papel de horno
- Coloca los bagels dejando espacio entre ellos
- Píntalos con *huevo* batido y, si quieres, espolvorea semillas por encima
- Cocina a 170–180 ºC durante 10–12 minutos, hasta que estén dorados y cocidos por dentro
- Retira y deja templar sobre una rejilla mientras preparas el resto

Para la salsa holandesa tradicional

- Derrite la *mantequilla* en un cacito o al microondas
- En otro cazo al baño María (o un bol sobre agua caliente sin que hierva), bate las yemas con una cucharada de agua hasta que espumen
- Ve añadiendo la *mantequilla* derretida poco a poco, sin dejar de batir, hasta emulsionar
- Ajusta con *zumo* de *limón* o vino si te apetece
- Sazona a gusto

Para los huevos poché en airfryer

- Unta con aceite (o usa spray) 4 pequeños recipientes aptos para airfryer (o moldes)
- Rompe un *huevo* en cada uno, *añade* una pizca de sal
- Agrega agua caliente para que rompa la cocción en airfyer y puedan cocinarse como si fuesen huevos escalfados
- Coloca los recipientes en la cesta de la airfryer y cocina a 160 ºC durante unos 5 minutos, hasta que la clara esté *cuajada* y la yema todavía líquida (ajusta 1 minuto arriba o abajo según tu airfryer y el punto deseado)

Emplatado

- Abre los bagels por la mitad
- Si quieres, tuesta ligeramente las mitades en la airfryer 2–3 minutos a 180 ºC
- Coloca encima de cada mitad una *loncha* de *jamón*, *bacon*, *pavo* o *salmón* ahumado
- Desmolda con cuidado cada *huevo* poché ayudándote con una cuchara y colócalo sobre la base de bagel con su proteína
- Coloca por encima la salsa holandesa templada y termina con *cebollino* picado si lo deseas
- Sirve los huevos benedictinos en bagels caseros inmediatamente, mientras los bagels están templados, los huevos con la yema cremosa y la salsa holandesa suave

Consulta la receta original en