

Huevos mollets florentine

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Vinagre: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Manteca: 1 cda.

Huevos: 8 Unidades

Espinaca: 1 k

Salsa mornay

Manteca: 40 g

Pimienta de Cayena: 1/2 cdita.

Harina: 40 grs.

Yemas: 2 Unidades

Leche: 1 Taza

Queso gruyere rallado: A gusto

Nuez Moscada: 1/2 cdita.

Crema de leche: 1/4 Taza

Preparación de la Receta

- En una olla con abundante agua hirviendo y *vinagre* cocine los huevos durante 5 minutos. Retire y colóquelos en un recipiente con abundante agua helada.
- Lave bien las hojas de *espinaca*, séquelas y retire el tallo. En una olla con abundante agua hirviendo y sal blanquee las espinacas durante 4 minutos. Retire y reserve en un bowl con abundante agua fría, luego cuele.

Salsa mornay

- Lleve una olla a fuego mínimo y derrita la *manteca*, agregue la *harina* y mezcle continuamente hasta que tome un *color* rubio, luego incorpore la leche en forma de hilo mientras bate y por ultimo la *crema* de leche, bata bien para que no se formen grumos, una vez que rompa el hervor, retire del fuego. Condimente con pimienta de *cayena*, nuez moscada y sal, mezcle, agregue las yemas y el queso gruyere, mezcle nuevamente y reserve.

Armado

- Pique la *espinaca*.
- En una sartén caliente con *manteca* saltee la *espinaca*, condimente con pimienta y cocine unos minutos.
- Pele los huevos.
- En una cazuela enmantecada coloque una porción de *espinaca*, encima un *huevo Mollet* y salsee con la salsa mornay, espolvoree con queso gruyere rallado y gratine en horno.

Presentación

- Sirva bien caliente y espolvoree con *ciboulette* picado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/huevos-mollets-florentine>