

Huevos poché

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Bacalao ahumado: 2 Lonjas

Pan: 4 Rodajas

Lacón ahumado: 2 Lonjas

Puerro: 1 Ramillete

Vinagre Blanco: 1 Chorrito

Huevos: 4 Unidades

Jamón york natural: 2 Lonjas

Mix de brotes:

Salmón ahumado: 2 Lonjas

Para la salsa holandesa:

Jugo de Limón: 2 o 3 cdas.

Huevos: 2 Unidades

Pimienta:

Mantequilla/ manteca clarificada: 200 g

Sal:

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Hervimos abundante agua con unas cucharadas de *vinagre* blanco.
- Luego, en un bowl , rompemos uno a uno los huevos y los cocinamos colocándolos en el agua avinagrada durante un minuto
- Mientras tanto, en el agua realizamos un remolino por la parte exterior con una cuchara para que la clara se envuelva con la yema.
- Retiramos con una espumadera y reservamos.
- En una *cacerola*, baño maría, mezclamos los huevos con el *jugo de limón*, la sal y la pimienta
- Batimos y cuando la preparación esté espumosa agregamos la mantequilla/ *manteca* clarificada para hacer la salsa holandesa
- Reservamos.
- Por otro lado, tostamos las rodajas de pan.

Para terminar

- Sobre las rodajas tostadas disponemos en cada uno por separado lacón, *salmón*, bacalao y *jamón york* y un poco de mix de brotes.
- Luego, colocamos el *huevo* por encima y lo cubrimos con la salsa holandesa.
- Espolvoreamos con *puerro* picado y servimos rápidamente.

TIP

- La salsa holandesa es una emulsión estable en caliente, por ello, hay que tener cuidado que no se corte.

Para preparar la mantequilla/ manteca clarificada o ghee

- Tenemos que calentar la *manteca* hasta derretirla en un bowl en el microondas
- Cuando los sólidos se separen de la grasa, nos quedamos únicamente con la parte grasa.

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