

Waffles de rosti y huevos benedictinos

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Papas: 2 Unidades

AjÍ molido: 1 Pizca

Nuez Moscada: Cantidad necesaria

Pimienta Negra: Cantidad necesaria

Zanahorias: 1 Unidad

Cebolla: 1 Unidad

Huevos: 2 Unidades

Sal: Cantidad necesaria

Jamón crudo: 100 g

Para la salsa holandesa:

Brotes:

Yemas: 3 Unidades

Agua: 1/4 Taza

Jugo de Limón: 1 cda

Pimienta: Cantidad necesaria

Sal: Cantidad necesaria

Manteca fría: 50 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Rallamos las papas y la *zanahoria*
- Cortamos la *cebolla* en juliana
- Mezclamos y condimentamos bien.
- Volcamos la preparación en una sartén con aceite de oliva
- Cocinamos hasta *dorar*, damos vuelta y continuamos la cocción hasta que tome *color* y quede crocante.
- Mientras tanto, preparamos la salsa holandesa

Para ello

batimos las yemas a bañ

- O maría junto con el agua y el *jugo* de *limón* a baja temperatura hasta que haga burbujas
- Luego, agregamos la *manteca* fría y condimentamos.
- Freímos los huevos y servimos junto con las papas rosti crocantes, el *jamón* y la salsa holandesa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/waffles-de-rosti-y-huevos-benedictinos>