

Ovos Benedict

Ingredientes

3 colheres (sopa) de vinagre de vinho branco
4 ovos grandes
2 bolinhos tostados
Um lote de molho holandês quente (Ver receita neste site)
4 fatias de presunto de Parma (ou Serrano ou Bayonne)

Confecção

Trazer uma panela funda de água a ferver (pelo menos, 2 litros) e adicionar o vinagre.

Parta os ovos em 4 chávenas de café separados ou em formas pequenas.

Divida os bolinhos, torre-os e aqueça alguns pratos.

Bata a mistura de vinagre com água rapidamente de modo a formar um vórtice e uma superfície lisa num

Ele vai enrolar em volta e definir a uma forma elegantemente rodada.

Cozinhe por 2-3 minutos, e em seguida, retire com uma escumadeira.

Repita com os outros ovos, um de cada vez, re-girando a água como desliza nos ovos.

Espalhe um pouco de molho em cada bolinho, coloque uma fatia de presunto em cima, e em seguida, cubra com um ovo.

Coloque sobre restante o molho holandês e sirva imediatamente.