

Libreta: Huevos
Creado: 25/03/2018 10:20
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/huevos-a-la-holandesa.html>

Huevos a la holandesa

INGREDIENTES

4 huevos.
8 fetas de jamón crudo.
200 grs. de pasta cocida.
2 ramitas de perejil.
Agua y sal.
Aceite y vinagre.

Para la salsa holandesa:

3 yemas de huevo.
250 grs. de manteca.
Jugo de 1 limón.
Sal y un poco de agua

PREPARACIÓN

Para preparar la salsa holandesa, pon a fundir la manteca en una cacerola.

Mientras, monta las yemas con un poquito de agua en otra cacerola sobre fuego medio. Incorpora la manteca fundida de a poco mientras bates los huevos hasta que esté todo bien incorporado. Añade el jugo de limón, sazona y bate un poco más. Reserva.

En otra cacerola con agua hirviendo, con un poco de sal y un chorro de vinagre, pon a escalfar los huevos.

Corta el jamón en juliana y saltéalo en una sartén con un poco de aceite. Añade la pasta y saltea un poco más.

Vierte este salteado en una fuente de horno y coloca los huevos escalfados encima. Cubre todo con la salsa holandesa y lleva a gratinar 2-3 minutos.

Decora con las hojitas de perejil.