

OVOS BENEDICT

INGREDIENTES (4 PESSOAS)

Para os Ovos:

4 ovos
4 brioches
4 fatias de bacon
Pimenta preta moído q.b.
Molho Holandês q.b.
Vinagre de vinho branco q.b.

Para o molho Holandês:

30 ml de vinagre de vinho branco
1 colher de chá de chalota picada
5 grãos de pimenta preta
2 gemas
180 ml de manteiga clarificada, mantida quente
1 colher de sopa de sumo de limão
Sal fino q.b.
Pimenta preta moído q.b.

PREPARAÇÃO

Para preparar a base do molho Holandês, coloque o vinagre, a chalota e os grãos de pimenta num tachinho e deixe reduzir até ficar espesso. Coe e coloque a infusão de vinagre numa tigela em banho-maria. Adicione as gemas. Mexa sempre com umas varas e deixe cozinhar até que as gemas tripliquem o volume e caiam das varas em fitas.

Retire a taça e coloque em cima de um pano para não escorregar. Incorpore gradualmente a manteiga clarificada em fio, mexendo sempre. Tempere com sal, pimenta preta e umas gotas de sumo de limão. Se ficar demasiado espesso poderá adicionar um pouco mais de sumo ou água.

Para preparar os ovos escalfados, aqueça a água até ferver. Depois, junte um copo de água à temperatura ambiente para baixar a temperatura para os 82° C e adicione um pouco de vinagre de vinho branco. Abra cada ovo para dentro de uma taça. Faça este passo para cada um dos ovos, individualmente.

Com cuidado coloque o ovo dentro do tacho e com uma colher componha a clara à volta da gema (se o tacho for largo, poderá colocar mais do que um ovo mas atenção para que não se juntem). Deixe cozer em lume brando cerca de dois minutos e meio. Repita a operação as vezes necessárias para escalfar todos os ovos. Retire os ovos com uma escumadeira.

Numa frigideira, coloque um pouco de manteiga clarificada e torra os brioches. Retire-os, aumente a temperatura da frigideira e caramelize as fatias de bacon.

Coloque o ovo escalfado por cima do brioche, cubra com o molho Holandês e tempere com pimenta preta moída e umas pedrinhas de sal. Finalize com as fatias de bacon e sirva de imediato.

