

Ovos benedict sobre tostas com molho holandês

Pequeno almoço —    30 min  4 pessoas

chef.continente.pt/receitas/ovos-benedict-sobre-tostas-com-molho-holandês



Ingredientes

INGREDIENTES PARA O MOLHO

2 gemas
1 c. sopa de água
1 c. sopa de sumo de limão
Sal q.b.
100 g de manteiga

PARA OS OVOS

Sal q.b.
1 c. sopa de vinagre
8 ovos Continente Bio
Azeite q.b.
200 g de espinafres baby
4 fatias de pão grandes
Sal e pimenta q.b.

Confeção

1. Numa taça, coloque as gemas, a água, o sumo de limão, um pouco de sal e bata com uma vara até as gemas ficarem esbranquiçadas.
2. Comece por fazer o molho.
3. Coloque a taça em banho-maria e bata até a mistura começar a ficar espessa.
4. Retire do lume e adicione lentamente, em fio, a manteiga previamente derretida, mexendo sempre para não cortar (se for necessário acrescente uns pingos de água morna para voltar a ligar).
5. Retifique os temperos e reserve.
6. Escalfe os ovos numa frigideira com água a ferver temperada com sal e o vinagre por cerca de 3 minutos.
7. Retire-os com uma escumadeira e reserve.
8. Coloque ao lume outra frigideira com um fio de azeite.
9. Adicione os espinafres, tempere com sal e cozinhe até que encolham. Reserve.
10. Toste as fatias de pão numa torradeira, coloque-as em pratos, divida os espinafres e os ovos escalfados pelas quatro e regue com o molho holandês.
11. Se gostar, acrescente fatias de bacon tostado.