



Caprichos Gastronómicos

Ma. Eugenia Martí Brito



uando yo era muy joven y me gustaba complacer todos los caprichos gastronómicos de mi esposo, él me pidió que le hiciera huevos benedictinos. Yo no tenía idea cómo eran así que busqué en mis libros de cocina, pero en ninguno estaba la receta. Tiempo después encontré un libro de cocina en microondas que traía la receta de los anhelados huevos y lo compré, pensando también que era una buena oportunidad para aprender a cocinar en el "micro" y no usarlo solamente para calentar.

Al día siguiente me dispuse a prepararle los huevos a mi consentido esposo. Seguí las instrucciones de la receta fielmente, pero me quedaron horribles: la salsa se me cuajó, el tocino se endureció y los huevos quedaron duros.

Pero como lo prometido es deuda y el señor de la casa esperaba ansioso los famosos huevos, repetí todo el proceso, sólo que en la estufa. Quedaron deliciosos.

Actualmente, 10 años después no he aprendido a cocinar el en micro y ya no estoy dispuesta a hacer tanto teatro para cumplir los caprichos gastronómicos de nadie, sólo los míos.



Foto Archivo fem

HUEVOS BENEDICTINOS

PREPARACIÓN 15 minutos

Cocimiento 11 1/2 minutos

INGREDIENTES:

- 100 g. de mantequilla, cortada en trozos pequeños
- 2 cucharaditas de jugo de limón
- 2 cucharaditas de vinagre de vino blanco
- 2 yemas de huevo, sal y pimienta
- 4 tiras (lonja) de tocino, sin los bordes
- 4 huevos
- 4 rebanadas de pan tostado con mantequilla
- páprika, para espolvorear

PARA ADORNAR: ramitos de perejil

1. Colocar la mantequilla en un tazón y microhornear en alta de 1 a 1 1/2 minutos hasta que se derrita. Revolver a la mitad del tiempo indicado.
2. Poner el jugo de limón y el vinagre en un tazón pequeño y microhornear en alta 30 segundos, o hasta que hierva. Verter en la licuadora o procesador de alimentos.
3. Agregar las yemas de huevo y condimentos y mezclar por unos segundos. Mientras la licuadora está funcionando, agregar poco a poco la mantequilla derretida y mezclar hasta que espese la salsa.
4. Pasarlo a un tazón pequeño y microhornear en alta de 30 a 50 segundos, revolviendo 2 ó 3 veces. No dejar hervir o se cuajará.
5. Colocar el tocino en una parrilla asadora, cubrir con papel absorbente y microhornear en alta de 3 a 3 1/2 minutos, reacomodando después de 2 minutos. Retirar el papel inmediatamente.
6. Mientras tanto, romper los huevos en una charola para bollos especial para microondas o en un molde para panecillos. Pinchar las yemas, cubrir 3/4 partes de cada moldecito con material especial para microondas y microhornear en media de 3 1/2 a 4 minutos.
7. Cortar 4 círculos de las rebanas de pan, usando un cortador redondo y grande. Colocar en un plato de servicio. Poner encima de cada pan 2 rebanas de tocino y microhornear en alta 1 minuto.
8. Terminar poniendo encima los huevos. Recalentar la salsa en alta de 45 a 60 segundos, revolviendo 2 veces. Vaciar sobre los huevos, rociar con paprika, adornar con perejil y servir.

MICROIDEA: Si se pinchan las yemas de huevo con un palillo antes de cocinarlas evitará que se revienten.