

El Día Mundial del Huevo Benedictino: Descubre la Receta del Chef Estrella Michelin, Elena Arzak

El Día Mundial del Huevo Benedictino es una exquisita festividad que celebra uno de los platos más icónicos y sabrosos del brunch: los huevos Benedict. Este plato, que surgió según los entendidos en las sofisticadas cocinas de [Nueva York](#) a finales del siglo XIX, ha conquistado un lugar de honor en los menús de desayuno de todo el mundo, gracias a su irresistible combinación de sabores y texturas.

El clásico montaje de huevos pochados, [jamón ahumado](#) y salsa holandesa sobre un muffin inglés tostado no solo es un deleite para el paladar, sino también una prueba de la habilidad culinaria que requiere balance y precisión.

Origen incierto

Los huevos Benedict tienen una historia interesante, rodeada de varias teorías sobre su origen. Una de las leyendas más famosas atribuye la invención de este plato a Lemuel Benedict, un corredor de bolsa de Nueva York. Según cuenta la historia, en 1894, Benedict estaba buscando un remedio para su resaca en el hotel Waldorf Astoria y pidió tostadas con mantequilla, huevos pochados, lonchas de tocino crujiente y una pequeña jarra de salsa holandesa. Impresionado por la combinación, el maître del hotel, Oscar Tschirky, modificó la receta, sustituyendo el tocino por jamón y las tostadas por un muffin inglés, y la incluyó en el menú del hotel.



El Día Mundial del Huevo Benedictino

Otra versión atribuye la creación a Charles Ranhofer, chef del famoso Delmonico's Restaurant en Nueva York, quien supuestamente lo inventó para un cliente habitual, la Sra. LeGrand Benedict, en la década de 1860.

A pesar de estas variadas historias, el origen exacto de los huevos Benedict sigue siendo algo nebuloso, lo que añade un toque de misterio y encanto a este querido plato del brunch.

En esta ocasión especial, tenemos el privilegio de compartir con ustedes una interpretación única y moderna de este plato, cortesía de la renombrada chef Elena Arzak. Esta chef, galardonada con estrellas Michelin y celebrada por su enfoque

revolucionario en la cocina vasca, nos brinda su versión que no solo rinde homenaje a las raíces del plato, sino que también incorpora elementos contemporáneos que reflejan su visión culinaria única.



La Receta de Huevos Benedict de Elena Arzak

Ingredientes:

- 4 huevos frescos
- 4 rebanadas de pan brioche
- 100 gr de jamón ibérico, finamente rebanado
- Aceite de trufa blanca
- Para la salsa holandesa:
 - 2 yemas de huevo
 - 150 gr de mantequilla clarificada
 - 1 cucharada de zumo de limón
 - Sal y pimienta al gusto

Preparación:

Preparar la salsa holandesa:

En un recipiente resistente al calor, batir las yemas de huevo y el zumo de limón hasta que la mezcla sea ligera y esponjosa. Colocar el recipiente sobre una olla con agua hirviendo a fuego bajo (baño maría), asegurándose de que el agua no toque el fondo del recipiente. Agregar poco a poco la mantequilla clarificada mientras se bate constantemente, hasta que la salsa espese y adquiera una textura suave y cremosa. Sazonar con sal y pimienta al gusto. Reservar.

Preparar los huevos pochados:

Llenar una olla con agua y llevar a un hervor suave. Agregar un poco de vinagre. Romper cada huevo en un recipiente pequeño y deslizarlo cuidadosamente en el agua. Cocinar durante 3-4 minutos o hasta que la clara esté firme pero la yema siga siendo líquida. Retirar con una espumadera y escurrir en papel de cocina.

Montaje del plato:

Tostar las rebanadas de pan brioche hasta que estén doradas y crujientes. Colocar una rebanada de pan en cada plato, cubrir cada una con rebanadas de jamón ibérico. Colocar un huevo pochado encima del jamón y regar con la salsa holandesa. Finalizar con unas gotas de aceite de trufa blanca para añadir un toque gourmet.

Un Toque Moderno en un Clásico Desayuno

Esta receta de huevos Benedict, cortesía de Elena Arzak, transforma un plato clásico en una experiencia culinaria

moderna y sofisticada. El uso del jamón ibérico y el aceite de trufa blanca añade profundidad y un sabor distintivo que seguro deleitará a los paladares más exigentes.

Al celebrar el Día Mundial del Huevo Benedictino, esta receta no solo rinde homenaje a la tradición culinaria, sino que también destaca cómo los chefs contemporáneos pueden reinterpretar platos clásicos para reflejar su propio estilo único y local. ¡Disfruten preparando este delicioso plato en casa y conviertan su próximo brunch en una ocasión verdaderamente especial!