

Huevos (Poché) a la Mornay.

Cantidades para 4 personas: 4 huevos fresquísimos (esto es muy importante) 4 lonjas de queso el caserio, 4 lonjas de jamón de York, 4 tostadas de pan mormales o de molde.

Para la salsa Mornay: 20 g de mantequilla, 20 g de harina, $\frac{1}{4}$ l de leche, 1 yema de huevo, 15 g de queso rayado (casero en polvo) una cucharada de coñac, nuez moscada y pimienta blanca.

Preparación: Poner en una cacerola 2 $\frac{1}{2}$ l de agua y cuando hierve se le añade $\frac{1}{4}$ l de vinagre y cuando arranque de nuevo a hervir (lento) rompemos los huevos los ponemos en un tacita le ponemos la sal y con cuidado lo sumergimos en el agua dejándolo cocer unos 4 minutos, los sacamos del agua con una espumadera y los ponemos en otra vasija con agua fría y de allí a un paño blanco para que sequen.

Tostamos el pan al grill, antes le habremos puesto, con un pincel, aceite y un poco de sal, lo tostamos por las dos caras, untándolo con sal y aceite igual por las dos caras.

Una vez el pan esté tostado y los huevos fríos, ponemos sobre el pan una rebanada de jamón, una de queso, el huevo, otra loncha de queso y lo cubriremos con la siguiente salsa.

Salsa Mornay: Hacer una salsa tipo bechamel (como tenemos hecho en clase) y le añadimos ya fuera del fuego la yema de huevo batida vivamente con el batidor y volver a poner al fuego hasta que haga la primera burbuja para volver a hervir, retirase del fuego y añadirle el queso rayado removiéndolo con una espátula de madera (nunca con el batidor, porque se harían hilos). Con esta salsa cubrimos los huevos, los espolvoreamos de nuevo con queso rayado y los ponemos a gratinar (~~de nuevo~~) unos segundos rápidamente al grill, poner una puntita de mantequilla encima de cada uno.

La salsa bechamel se hace con la misma cantidad de mantequilla que de harina y luego añadir la leche según la queramos de espesa ponemos más o menos leche.