



# Huevos Benedictinos



**Preparación:**  
15 min



**Cocinar:**  
15 min



**Porción:**  
1 personas

## Ingredientes:

- Para la salsa holandesa:
- 10 cucharadas de margarina derretida
- 3 yemas de huevo
- 1 cucharada de jugo de limón
- Sal y pimienta al gusto

## Proceso:

1. Licúa las yemas, el jugo de limón, la sal y la pimienta por 30 segundos. Agrega la margarina en forma de hilo hasta que se forme una mezcla espesa y todo esté mezclado.
2. Calienta dos cucharadas de aceite en un sartén a fuego medio alto y agrega un huevo. Baja la temperatura a fuego medio bajo, agrega sal y pimienta, tapa y cocina hasta que el huevo llegue al término deseado.
3. Coloca el huevo encima de un pan tipo muffin con jamón y queso, sirve la salsa holandesa por encima y sirve.