

# Huevos Villaroy con ensalada fresca de canónigos, manzana verde y nueces

---

## Preparación

---

Para los huevos villaroy: Cocemos los huevos durante 12 minutos, los retiramos y sumergimos en un bol con agua helada para cortar la cocción. Una vez fríos, los pelamos y reservamos. Partimos los huevos cocidos por la mitad, a lo largo y reservamos. Hacemos una bechamel tradicional. En una sartén ponemos la mantequilla a calentar y añadimos la harina. Doramos con ayuda de una varilla e incorporamos la leche caliente. Ponemos a punto de sal, pimienta blanca molida y nuez moscada. Bañamos cada trozo de huevo cocido en nuestra bechamel caliente y reposamos hasta que enfríe y coja cuerpo. Una vez fríos, terminar de dar forma con las manos y pasar por harina, huevo batido y pan rallado. Freír en abundante aceite caliente hasta que estén dorados. Escurrir y reservar. Para la ensalada: En un bol, mezclar el vinagre, la miel y la sal. Añadir el aceite en hilo poco a poco y emulsionar sin dejar de mover. Reservar. Trocear los canónigos con las manos y las nueces y mezclar junto nuestro aliño. Reservar. Para terminar: Emplatar los huevos y terminar con nuestra ensalada fresca.

## Ingredientes

---

Ingredientes para 4 personas:

Para los huevos villaroy:

8 huevos

Para la bechamel:

60gr de mantequilla

60gr de harina de trigo

500ml de leche

C/s de sal

C/s de pimienta blanca molida

C/s de nuez moscada

Para el rebozado

100gr de harina de trigo

2 huevos

100gr de pan rallado

1 litro de aceite de oliva suave para freír.

Para la ensalada:

200gr de canónigos

1 manzana grany smith

50gr de nueces peladas

C/s de vinagre de jerez

1 cucharada de miel

1 cucharada de mostaza de Dijon

C/s de sal

C/s de aceite de oiva virgen extra

## Utensilios

---

Boles

Bandejas metálicas

Varilla

Puntilla

Cazo

Tenedores y cucharas de apoyo

## Instructor destacado

---



Lu

ARCOS



**BOSCH**

Innovación para tu vida

