



JAMONES

# Huevos benedictinos con Jamón de Cerdo

★★★★★ 0 comentarios

🕒 10 minutos

🍴 4 porciones

🔥 Calorías  
**425**

🔥 Grasa  
**22 g**

🔥 Proteína  
**15 g**

Te enseñamos como preparar esta receta de Huevos benedictinos con jamón de cerdo Pietrán.

## Ingredientes



### Jamón Pietrán de Cerdo

4 tajadas de Jamón de Cerdo Pietrán



1/2 litro de agua



Salsa



1 cda jugo de limón



4 huevos



1/2 cda vinagre



1/2 taza de mayonesa light



4 panes brioche o bagel



Sal



1 cdas mostaza

## Preparación

Encuentra aquí el paso a paso

### Para los huevos:

- Pon el huevo en un recipiente pequeño de vidrio.
- Calienta en una olla el agua, el vinagre y la sal, antes de que empiece a hervir, vierte el huevo y deja cocinar durante 4 minutos.
- Parte el pan a la mitad, dóralo un poco en una sartén, encima pon una tajada de Jamón Pietrán, luego el huevo y baña con la salsa.

### Para la salsa:

- Bate la mayonesa, adiciona la mostaza y el limón hasta que quede homogénea.



Compra tus productos a un clic

También puedes encontrarlos en tiendas, minimercados y autoservicios.



En Pietrán te acompañamos día a día en tu estilo de vida saludable, con diferentes alternativas que te aportan a una alimentación balanceada, y puedas disfrutar el placer de cuidarte.

[Productos](#)

[Recetas](#)

[Mi Mundo saludable](#)

[Contacto](#)