

Desayuno de Invernalía

Había mucho más de lo que Catelyn había pedido: pan recién hecho, mantequilla, miel, mermelada de zarzamoras, panceta, un huevo pasado por agua, un trozo de queso y una jarra de té de menta. Y junto con la comida llegó el maestre Luwin.

Juego de Tronos



Este almuerzo ofrece una interesante gama de texturas: **el huevo pasado por agua es cremoso, el beicon es crujiente y el crepitar de las semillas de bayas aporta algo especial.** De la misma forma, la dulzura de la confitura y la miel combina bien con los demás elementos. Sé generoso con el beicon y los huevos.

Si de verdad quieres experimentar un desayuno de Invernalía no debes escatimar en los ingredientes. **Te recomendamos una buena tajada de beicon de la Selva Negra y huevos de corral.** La carne es bastante pesada, pero el té con menta aligera más de lo que pueda parecer a priori y es el broche de oro de lo que podría ser el desayuno perfecto.

En el Norte hace frío, pero este es un estupendo desayuno para cualquier época del año, en cualquier lugar.

Ingredientes

Desayuno abundante para 2 personas * Preparación: 5 minutos * Huevos: 5 minutos

- ★ 2 huevos
- ★ 6 lonchas de beicon
- ★ 4 rebanadas pequeñas de pan rústico
- ★ Mantequilla, miel y confitura de frutas del bosque
- ★ Queso ácido, como el cheddar
- ★ 2 bolsitas de té con menta

Asa el beicon a tu gusto. Mientras tanto, tuesta el pan, úntalo con mantequilla y ponle confitura, miel o ambas. Calienta el agua para el té. Cuando el beicon esté hecho, cúbrelo con un plato o papel de aluminio para mantenerlo caliente. Ahora te puedes concentrar en los huevos.

Para cocinar los huevos, llena un cazo de agua hasta la mitad y ponlo a fuego lento. Sumerge suavemente los huevos en el agua, uno después del otro. Cuécelos 4 minutos. No los pierdas de vista (aunque lo peor que puede pasar es que te salgan huevos duros, que también están riquísimos). Con una espumadera saca los huevos del agua caliente. Ponlos bajo agua fría corriente unos 30 segundos para detener la cocción.

Vierte el agua que has calentado para el té sobre las bolsitas y déjalas unos minutos mientras preparas los platos. Pon cada huevo en una huevera, si tienes, o ahueca ligeramente las rebanadas de pan para sostener los huevos, como en la fotografía. Sirve las tostadas, el beicon y los huevos juntos, acompañados de unas humeantes tazas de té. ¡Que lo disfrutes!

* **Consejo de las cocineras:** Para comer un huevo pasado por agua, quita el tercio superior de la cáscara. Usa un cortador específico, si tienes. Si no, da golpecitos en la cáscara con un cuchillo o el canto de una cuchara, formando un círculo alrededor de la punta. Inserta con cuidado el cuchillo o la cuchara en el huevo y haz palanca hacia fuera. Sabrás que el huevo está perfecto si la clara está razonablemente firme y la yema está caliente pero líquida. Una cucharilla es el utensilio ideal para ir sacando el huevo de la cáscara. Existe incluso una cuchara especial para comer huevo pasado por agua.