



Scrambled eggs με αλμυρά churros, μπέικον και σάλτσα τσένταρ

Υλικά

Για τα churros

80g βούτυρο
240g νερό
15g ζάχαρη
1 πρέζα αλάτι
150g αλεύρι ΓΟΧ
2 αυγά
½ ματσάκι μαϊντανό
½ ματσάκι
σχοινόπρασο

Για τα scrambled eggs

3 αυγά
30g βούτυρο
40g κρέμα γάλακτος
αλάτι, πιπέρι

Για τη σάλτσα τσένταρ

500g κρέμα γάλακτος
350g τριμμένο
τσένταρ
20g αλεύρι
20g βούτυρο
1 κ. γ. μουστάρδα

Για το τηγάνισμα των churros

ηλιέλαιο
για το τηγάνισμα

Εκτέλεση

Churros

- Τοποθετούμε σε μία κατσαρόλα το νερό με τη ζάχαρη, το αλάτι και το βούτυρο.
- Φέρνουμε σε βρασμό (όχι με πολύ μεγάλη ταχύτητα, να προλάβει να λιώσει το βούτυρο πριν πάρει βράση το μείγμα).
- Ρίχνουμε το αλεύρι με τη μία και με μια ξύλινη σπάτουλα ανακατεύουμε ώστε το αλεύρι να απορροφήσει το νερό.
- Χαμηλώνουμε λίγο τη φωτιά και συνεχίζουμε να ανακατεύουμε μέχρι να ξεκολλάει το ζυμάρι μας από τα τοιχώματα της κατσαρόλας και να αφήνει στην επιφάνεια της κατσαρόλας ένα μικρό κατάλοιπο σαν ελαφριά στρώση.
- Αδειάζουμε το μείγμα στον κάδο του μίξερ (ή σε μια γυάλινη λεκάνη αν έχουμε χειροκίνητο μίξερ).
- Εφαρμόζουμε στο μίξερ μας το φτερό. (εξάρτημα του μίξερ για ελαφριές ζύμες)
- Ξεκινάμε σε δυνατή ταχύτητα και ενσωματώνουμε ένα ένα τα αυγά σαν να κάνουμε μαγιονέζα.
- Συνεχίζουμε το χτύπημα για 2- 3' μέχρι να έχουμε έναν ελαστικό χυλό.
- Ψιλοκόβουμε το μαϊντανό και το σχοινόπρασο και τα ενσωματώνουμε και αυτά στο μείγμα των churros.
- Αδειάζουμε το μείγμα σε μία σακούλα ζαχαροπλαστικής στην οποία έχουμε προσαρμόσει μια μύτη με δοντάκια.
- Κρατάμε στο ψυγείο μέχρι τη χρήση.



Για το σερβίρισμα

1 φέτα μπέικον
σχοινόπρασο

Tip

Η φρέσκια κρέμα γάλακτος στο τέλος μας σταματάει το μαγείρεμα του αυγού και μας βοηθά να διατηρήσουμε την υφή που θέλουμε.

Scrambled eggs

- Σπάμε τα αυγά και τα τοποθετούμε σε μία κατσαρόλα.
- Προσθέτουμε το βούτυρο, λίγο αλάτι και τα βάζουμε σε μέτρια φωτιά.
- Αναδεύουμε με μία ξύλινη σπάτουλα ή marise μέχρι να αρχίσει να αποκτά σώμα το αυγό.
- Μετά από 4- 5´ βλέπουμε πως έχει αρχίσει να αποκτά την υφή που θέλουμε.
- Σταματάμε το μαγείρεμα με την κρέμα γάλακτος.
- Αρωματίζουμε με φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

Σάλτσα τσένταρ

- Βάζουμε σε μία κατσαρόλα το βούτυρο.
- Μόλις λιώσει, προσθέτουμε το αλεύρι και μαγειρεύουμε σε μέτρια φωτιά.
- Προσθέτουμε την κρέμα (κρύα για να μη σβολιάσει).
- Μόλις πάρει βράση, χαμηλώνουμε τη φωτιά και μαγειρεύουμε για 4´.
- Προσθέτουμε το τριμμένο τσένταρ και τη μουστάρδα.
- Σε περίπτωση που έχει βράσει πιο δυνατά η σάλτσα μας και έχει σφίξει την αραιώνουμε με λίγο γάλα.

Τηγάνισμα

- Ζεσταίνουμε το λάδι στους 165o. (*είναι η ιδανική θερμοκρασία για να μαγειρευτούν τα churros και παράλληλα να πάρουν χρώμα.)
- Παίρνουμε τη σακούλα ζαχαροπλαστικής και κόβουμε τα churros μας σε μήκος περίπου 10cm. (κόβουμε με τη μύτη ενός φαλιδιού που το έχουμε βυθίσει προηγουμένως σε κρύο νερό.)

Σερβίρισμα

- Ψήνουμε το μπέικον σε τηγάνι ή στο φούρνο.
- Βάζουμε τα scrambled eggs σε ένα βαθύ πιάτο.
- Πασπαλίζουμε με λίγο schoinopraso, το μπέικον, τα churros και από δίπλα τη σάλτσα τσένταρ.