

## Huevos Mollet con Salsa de Curry

- 1- Herví los huevos en agua con una cucharada de vinagre blanco y una de sal, por 5 minutos y dejalos enfriar en agua helada.
- 2- En un bol mezcla 2 cucharadas de queso blanco + 1 de mayonesa + 1 cucharadita de curry en polvo, sal y pimienta.
- 3- Con cuidado rompe la "piel" de la yema. Ponemos sobre una tostada de algún rico pan (yo usé uno de aceitunas negras)
- 4- Pone sobre los huevos la salsa y cómelos inmediatamente (asi el pan sigue crocante) decoralas con ciboulette.

