

La Rollerie celebra el Día Mundial del Huevo Benedictine con cuatro propuestas distintas que combinan tradición y creatividad

La cadena pertenece a Inversiones Venespor, también propietario de las cadenas Canel Rolls y Roll Station. El grupo de restauración cuenta con un total de 24 establecimientos

La cadena de restaurantes La Rollerie, perteneciente al grupo Inversiones Venespor, especializada en ofrecer platos que fusionen la tradición con la innovación, quiere convertirse en el destino natural para todos aquellos que quieren conocer a fondo la historia y posibilidades de una receta universal como son los Huevos Benedictine, que celebran su Día Mundial este martes 16 de abril.

La Historia del Huevo Benedictino: una tradición que trasciende el tiempo

Los huevos Benedictinos, también conocidos simplemente como huevos Benedict, tienen una historia que se remonta al siglo XIX. Una de las teorías más extendidas sobre su origen se centra en un momento en el que un agente de Wall Street retirado, Lemuel Benedict, buscaba aliviar una resaca en el lujoso Hotel Waldorf en 1894. Pidió una combinación de pan tostado, bacon, huevos escalfados y salsa holandesa, lo que resultó en la creación de este emblemático plato. Sin embargo, otras historias y teorías también circulan, añadiendo un aura de misterio y encanto a este legado gastronómico.

Como parte de esta celebración gastronómica, Emanuele Tripodi, Chef Ejecutivo para el grupo Inversiones Venespor presenta cuatro reinterpretaciones creativas de estos famosos huevos que es posible disfrutar todos los días, hasta las 20:00 horas, en los 12 establecimientos de la cadena. Desde la opción más clásica hasta las combinaciones más innovadoras, estas exquisiteces están destinadas a deleitar a los paladares más exigentes.

Copenhague:

Pan brioche, salmón ahumado, con suave crema de queso a las finas hierbas, sobre el que se sirve el huevo poché, salsa holandesa tártara, que aporta un toque de acidez y germinados de ajo que aportan frescura, creando una combinación de sabores irresistible.

Camden Town:

El bacon crujiente y la cebolla caramelizada se combinan con el queso ahumado sobre una base de pan brioche, mientras que el huevo poché añade una suavidad irresistible. La salsa holandesa completa esta deliciosa experiencia con su cremosidad y sabor inconfundible.

Avocado Raw:

En este caso, es el pan de centeno integral el que sirve como base para una combinación fresca y saludable, a la que se ha añadido aguacate laminado, huevo poché y una deliciosa crema de queso y cilantro. La holandesa de remolacha añade un toque de color y sabor único, mientras que las nueces aportan un crujido irresistible.

Marsella:

En este caso, los huevos van acompañados de Cordon Bleu de pollo, relleno de jamón asado y queso raclette. Esta delicia de sabores va acompañada de salsa Beurre blanc, y cebolla encurtida que añade un toque final de frescura que completa el atractivo de este plato.

Además, La Rollerie ofrece completar cualquier comida o almuerzo con una irresistible selección de postres con opciones como el exquisito vasito de crumble de manzana, donde la caramelización se combina magistralmente con galletas Lotus para crear una experiencia única; su helado de vainilla, coronado con un tentador topping de chocolate con avellana; para aquellos que buscan una nota más sofisticada, la copa Capuccino, una fusión perfecta de sabores o, la opción de yogur con granola y coulis de frambuesa.

Con todas estas novedades, la compañía desea consolidarse como un espacio en el que disfrutar más allá de las horas propias de comer o cenar. Los restaurantes de la cadena La Rollerie ofrecen a sus clientes la ventaja de contar con una cocina siempre abierta, la comodidad unos establecimientos decorados al nivel de los mejores locales del país, y en un amplio horario de atención al público, que oscila desde el desayuno, hasta la hora de la cena e incluso de la copa.

La Rollerie es una cadena de restaurante de Inversiones Venespor, un grupo que cuenta en la actualidad con 24 locales, de la marca Canel Rolls (diez unidades); La Rollerie (con doce) y cuenta también con dos restaurantes-cafetería Roll Station.

El grupo está conformado por un equipo cercano a los 60 profesionales con más de dos décadas de experiencia en el sector de la hostelería y la restauración y con todos los servicios necesarios para impulsar el lanzamiento de un nuevo negocio: expansión, formación inicial y continuada, I+D, asistencia a los franquiciados, inmobiliario, marketing, o RR.HH entre otros. La compañía cuenta con unas cocinas centrales que ocupan una superficie total de 600 m² ubicadas en la localidad madrileña de Alcalá de Henares y prepara la construcción de una nueva sede central.

Datos de contacto:

Pura De ROJAS

Allegra Comunicación

619983310

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Franquicias](#) [Gastronomía](#) [Marketing](#) [Madrid](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>