[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Madrid el 14/01/2020

# [DeCuatro Store desvela el origen del plato estrella de todo BRUNCH: los huevos Benedictine](http://www.notasdeprensa.es)

## Son el plato estrella, la joya de la corona del BRUNCH internacional, deliciosos y la cura de cualquier resaca. Este plato en apariencia sofisticado, es un fiel reflejo de su ciudad de origen, New York, y son el favorito de los amantes de un buen desayuno. DeCUATRO STORE, la cafetería más neoyorquina del barrio de Chamberí, donde se puede disfrutar de este manjar, cuenta el origen de los huevos Benedictine con 5 datos curiosos

Los días en los que dormir es la prioridad y apetece desayunar tarde, un brunch con huevos Benedictine es el pretexto perfecto para salir de la cama. Esta es su interesante y disputada historia: Entre mitos y leyendas hay dos realidades absolutas: los huevos Benedictine fueron creados en Nueva York y su objetivo era curar la resaca. La versión más difundida, es aquella en la que un bróker retirado, llamado Lemuel Benedict, una buena mañana de 1894 y con el afán de deshacerse de una resaca tremenda, llego al Waldorf Hotel, se dirigió al restaurante y pidió una tostada con mantequilla, huevos pochados, bacon crujiente y salsa holandesa. Esta historia fue publicada en la revista The New Yorker en 1942. Delmonico´s, otro famoso restaurante neoyorquino, también asegura que los huevos Benedictine tienen origen en sus hornos. Además de asegurarlo, tienen una prueba de ello, Charles Ranhofer uno de los primeros chefs del restaurante, publicó en 1894, su receta personal para preparar “Eggs à la Benedick”. La tercera y última versión, fue publicada en el New York Times en 1967. Una carta escrita por un tal Edward P. Montgomery, en la que incluía una receta para preparar unos “eggs Benedict”. La receta había sido creada muchos años atrás por el comodoro Elías Cornelius Benedict, amigo de la familia, pasando de generación en generación. Algunas de las versiones hacen referencia a un origen bastante familiar, pero la verdad es que la fama de este plato se consiguió tras incluirse en la carta del famosísimo Hotel Waldorf en Nueva York. La coincidencia del año 1894 en dos de estas historias crea la duda ¿quién copio a quién?, lo que si se puede asegurar es que, sea cual sea su origen, son deliciosos. Acerca de DeCuatro StoreDeCUATRO nace en el año 2009 como una distinguida empresa de catering a domicilio que se caracteriza por la calidad de sus productos homemade, elaborados diariamente. DeCUATRO ofrece un excelente servicio para hacer de cualquier evento, una experiencia inolvidable.Tras 10 años de éxito sin precedentes en el mundo del catering, han decidido salir a la calle abriendo su propia cafetería, DeCUATRO STORE, situada en el emblemático distrito de Chamberí. En este nuevo espacio, con decoración al más puro estilo neoyorkino, se pueden degustar desde sus famosos bagels, considerados los mejores de la capital, hasta sus sándwiches gourmet, entre otras delicias. Calle Ríos Rosas, 16 www.decuatrocatering.comFacebook/ @DecuatroStoreInstagram/ @decuatrostore

**Datos de contacto:**

DeCuatro Store

918 763 496

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/decuatro-store-desvela-el-origen-del-plato](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Nacional Gastronomía Sociedad Madrid Entretenimiento Restauración

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)