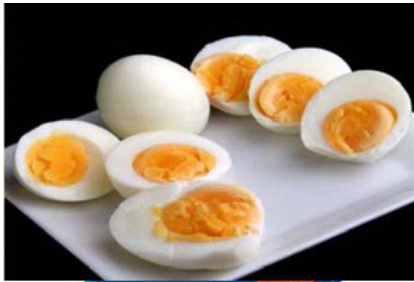


HUEVOS RELLENOS CON FUAGRAS Y BESAMEL



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Juan Neira Dura



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Aperitivo

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 4 HUEVOS
- 1 LATITA 110 GR de LATITA FUAGRAS
- 50 ML de LECHE
- 50 GR de HARINA
- 50 GR de MANTEQUILLA
- PIZCA de NUEZ MOSCADA
- 80 GR de QUESO RALLADO
- 1 PIMIENTA
- 1 SAL

Preparación:

Paso 1

CUECE LOS HUEVOS DURANTE 10 MINUTOS EN UNA CAZUELA CON AGUA SALADA ESCURRELOS REFRESCALOS CON AGUA FRIA Y PELALOS Y PARTELOS POR LA MITAD Y RETIRA LA YEMS CON CUIDADO

Paso 2

FUNDE LA MANTEQUILLA EN UNA SARTEN AÑADE LA HARINA Y TUESTALA UNOS INSTANTES REMOVIENDO VIERTE LA LECHE EN UN HILO SIN DEJAR DE REMOVER, SALPIMIENTA Y AROMATIZA CON LA NUEZ MOSCADA Y DEJA COCER 5 MINUTOS, HASTA OBTENER UNA SALSA ESPESA

Paso 3

MEZCLA LAS YEMAS Y MEZCLALOS CON 4 CUCHARADAS DE BESAMEL Y CON EL FAUGRAS , RELLENA LOS HUEVOS CON ESTA PREPARACION CUBRELOS CON LA BESAMEL RESTANTE Y ESPOLVOREALOS CON EL QUESO GRATINALOS EN EL HORNO HASTA QUE SE DOREN Y SIRVELO