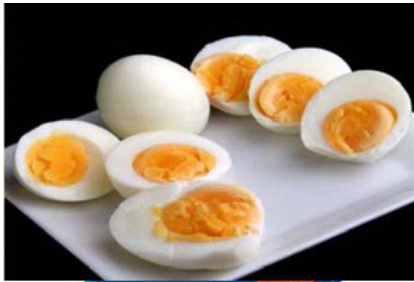


# HUEVOS RELLENOS CON FUAGRAS Y BESAMEL



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://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