

ENDIBIAS AL HORNO



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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Mari Carmen Her



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Es conveniente comerlo templado.

Descripción:

Un primer plato ligero y apetitoso.

Ingredientes para 4 personas :

- 8 endibias
- 8 lonchas de jamon cocido
- 40 gr de queso rallado
- 75 gr de mantequilla
- 1 limón
- 250 ml de bechamel
- 2 huevos
- sal y nuez moscada

Preparación:

Paso 1

Se ponen las endibias en una cazuela se cubren con agua y el zumo del lim`on, se sazonan y se cuecen tapadas a fuego vivo durante 15m aprox. Se cuecen los huevos durante 10m se enfrian y se pelan separar las yemas y se trituran; se mezclan con la bechamel y la mitad del queso rallado; se sazona con nuez moscada se revuelve y se reserva al calor.

Paso 2

Se escurren las endibias y se dejan templar. Se envuelven con las lonchas de jamòn y se acomodan en fuente refractaria se añade la bechamel, se agrega el resto del queso rallado por encima se pone un trocito de mantequilla sobre cada endibia y se gratinan al horno previamente calentado a 180°. Se sirve ensequida en el mismo recipiente. CUIDADO : Las endibias deben quedar bien secas por eso al escurrirlas conviene ponerlas sobre un paño de cocina y apretar con cuidado para que pierdan el liquido retenido entre las hojas .