

# ENDIBIAS AL HORNO



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

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** tania Segura



**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 enseguida 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 .*