Receta de huevos con bechamel facilones

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

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



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 12 huevos duros
- 1 l. de leche
- 2 c.s de Mantequilla/Margarina
- 2 c.s de harina
- 350 gr. de champiñones
- 150 de jamoncito o bacon
- perejil, ajo, sal, nuez moscada.
- 50 gr. queso rallado

Preparación:

Paso 1

Preparamos una bechamel, fundiendo la mantequlla, añadimos la harina, la leche poco a poco sin dejar de remover y sazonamos con sal, pimienta y nuez moscada. Hacemos un picadillo con el ajo, perejil, y el jamon o bacon. Rehogamos los champiñones. Preparamos una bandeja de horno, con un poco de bechamel al fondo, con los huevos partidos por la mitad, encima los champiñones, el picadillo, y terminamos con la bechamel, espolvoreamos de queso y gratinamos.