

# Receta de huevos con bechamel facilones



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

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** Javier Fagundo



**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 mantequilla, 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.