espirales a la mimosa

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

Creador: karmela **Recetizador:** Cristina Madico



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

Descripción:

cocer las espirales y el huevo 10 minutos escurrir y resevar hacer una salsa bechamel clarita añadiendole la nuez moscada.mezclar los espirales con la bechamel y adornar con el huevo duro rayado

Ingredientes para 1 persona :

- 100 gr de espirales de verdura
- acite y sal
- harian
- leche
- 1 huevo cocido
- 1 cucharadita de nuez moscada
- 1 cucharada de mantequilla

Preparación:

Paso 1

es super sencillo y esta riquisimo