Puré al horno

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** laly



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

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 10 Zanahorias
- 4 Huevos
- 100 g. de Queso Gouda Rallado
- 50 g. de Mantequilla
- Sal

Preparación:

Paso 1

Hervir las zanahorias en agua salada durante 15 minutos. Escurrirlas y triturarlas (en caliente) con la mantequilla. Salar y mezclar con la mitad del queso rallado. Repartir el puré en cuatro cazuelitas, hacer un hueco en medio (no muy profundo) y cascar un huevo. Hornear al baño maría (el agua debe cubrir la mitad de las cazuelitas) a 190 grados durante 20 minutos, hasta que la clara esté prácticamente cocida. Espolvorear el resto del queso por encima y gratinar hasta que esté dorado.