Huevos Fioventina

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Chente Madrid



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

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 8 Huevos
- 300 g. de Espinacas
- 15 g. de Mantequilla
- 80 g. de Queso Parmesano rallado
- 300 ml. de Salsa bechamel
- una pizca de Nuez moscada
- 1 cucharadita de Sal

Preparación:

Paso 1

Cuece 5 minutos las espinacas en agua con sal y escúrrelas. Pica y saltéalas en una sartén con la mantequilla. Coloca en el fondo de una fuente para horno. Escalfa los huevos (2 - 3 minutos) y colócalos sobre las espinacas. Baña todo con la bechamel, añade una pizca de nuez moscada espolvoreada y cubre con el Parmesano. Gratina al horno 3 - 4 minutos.