

Huevos Chimney con Helado de aceite de oliva y orejones



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

Creador: Jose Maria **Recetizador:** Elvira Bejar Al



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Aperitivo

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Helado sabroso

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 4 Huevos
- 300 Grs de Pan rallado
- 1 Und de Huevo batido
- 500 Ml de Bechamel
- 1 L de Aceite para Freír
- 500 Ml de Leche
- 50 Grs de Azucar
- 2 Und de Yemas de Huevo
- 1 Pizca de Sal
- 250 Ml de Aceite de oliva virgen extra
- 100 Grs de Orejones

Preparación:

Paso 1

Dar un hervor a la leche, aparte mezcla las yemas con el azucar y añadir la leche caliente y sin dejar hervir removiendo hasta tener una crema. templar la mezcla y añadir el aceite removiendo. luego meter a congelador o sorbetera a hacer el helado.

Paso 2

Cocer los huevos 12 minutos.

Paso 3

Pelar los huevos y cortarlos en rodajas. Bañarlos en bechamel y dejar enfriar. Una vez frios empanar los

huevos y freirlos.

Paso 4

Presentación: *Poner dos pequeñas bolas de helado y dos-tres rodajas de huevo y espolvorear el helado con orejones picados.*