HUEVOS DUROS CON BESAMEL

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

Creador: rosa marcos rom **Recetizador:** Tere



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

Descripción:

ESTA RECETA ES FACIL DE HACER ECONOMICA GUSTA A TODOS GRANDES Y PEQUEÑOS Y MUY GUSTOSA

Ingredientes para 6 personas :

- 8 HUEVOS
- 1 BOTE de TOMATE FRITO
- 1 CEBOLLA
- 200 HARINA
- 500 LECHE
- sal pimienta canela
- 150 QUESO PARA GRATINAR

Preparación:

Paso 1

HUEVOS CON TOMATE Y BESAMEL INGREDIENTES -HUEVOS COCIDOS LOS HEMOS COCIDO DURANTE A 12 A 15 MINUTOS -TOMATE FRITO BESAMEL LA HACEMOS RAYANDO UNA CEBOLLA Y CUANDO ESTE HECHA AÑADIMOS HARINA HASTA QUE SE LIGUE CON LA CEBOLLA Y LECHE VAMOS TRABAJANDO Y LIGANDO HASTA FORMAR LA BESAMEL COMO FINAL AÑADIMOS SAL, PIMIENTA Y EL TRUCO ESTA VEZ HEMOS PUESTO CANELA -QUESO RAYADO PARA HORNEAR PREPARACION COMO HEMOS HECHO COCER LOS HUEVOS LOS PARTIMOS A LO LARGO Y RESERVAMOS EN UNA BANDEJA PARA EL HORNO AÑADIMOS EL TOMATE FRITO Y LO SALZONAMOS CON SAL, PIMIENTA Y COLOCAMOS LOS HUEVOS CON LA YEMA HACIA ABAJO ENCIMA AÑADIMOS LA BESAMEL QUE HEMOS HECHO AÑADIMOS QUESO Y LO PONEMOS AL HORNO UNOS 10 A 12 MINUTOS Y SERVIMOS Y FACIL HACER ANIMAROS