

Huevos al horno con bechamel de queso



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

Creador: Rober **Recetizador:** Araceli Martine



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

Descripción:

Aquí vamos con otro pintxo, entrante o primer plato de cualquiera de vuestras comidas o cenas. Una vez más, vamos con un plato fácil y barato. Tendréis que rascaros poco el bolsillo, porque usaréis huevos, un poco de queso e ingredientes para hacer bechamel. He querido hacer una adaptación de esta receta de Bruno Oteiza.

Ingredientes para 2 personas :

- 4 Huevos
- Bechamel
- 1 cucharada de queso Philadelphia light
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta negra
- 1 patata
- 4 moldes de magdalenas

Preparación:

Paso 1

-Lo primero que vamos a hacer es poner a cocer la patata.

Paso 2

-En el listado de ingredientes he puesto bechamel. La podéis comprar hecha, pero mejor si la hacéis vosotros mismos. Os paso este enlace de Javi Recetas de cómo hacer la bechamel, ya que yo no tengo un post en que lo explique. Una vez tengáis la bechamel, añadirle queso de untar, le dará un toque sabroso y removéis bien en un recipiente.

Paso 3

-Cogemos la patata cocida. La pelamos y aplastamos hasta hacer una pasta. Añadimos esta base en los 4 moldes de magdalena.

Paso 4

-Abrimos los huevos en cada uno de los moldes.

Paso 5

-Añadimos la bechamel y un poco de pimienta arriba.

Paso 6

-Precalentamos el horno y metemos los huevos unos 5 minutos a unos 200°C.

Paso 7

-Los sacamos con cuidado de no quemarnos y emplatamos.