Huevos rellenos Â«envueltosÂ»

DescripciÃ³n

huevos-rellenos-envueltos-11

Esta receta me pareciÃ³ muy fÃ¡cil y el resultado es de chuparse los dedos. Aparte del relleno que lleva esta receta, los podemos hacer con otros: Surimi, gambas, setas o champiÃ±ones, verdurasâ?¦ Lo bueno que tienen las recetas de huevos rellenos es que podemos hacer uso de nuestra imaginaciÃ³n.

Otras recetas de huevos rellenos:

Huevos rellenos al horno, *Huevos rellenos de atÃºn*, *Huevos rellenos de salmÃ³n.*

default watermark

Ingredientes: **(Para cuatro personas).**

- 8 huevos.
- 3 lonchas grandes de jamÃ³n cocido. Ni muy finas, ni muy gruesas.
- 6 cucharadas soperas de salsa de tomate.
- Queso para poner encima de cada huevo. He puesto la variedad de mezcla de 4 quesos.

Bechamel.

- 2 cucharadas soperas colmadas de harina.
- 200 ml de leche aproximadamente. Iremos viendo hasta que quede ligada.
- Chorro de aceite de oliva, pimienta en polvo, nuez moscada rallada, perejil picado, sal.

PreparaciÃ³n:

Cocemos los huevos en agua durante 10 minutos. Escurrimos y dejamos enfriar. Ya frÃos retiramos la cÃ¡scara, los partimos por la mitad a lo largo, pasamos las yemas a un bol y las claras a una fuente de horno. Reservamos.

huevos-rellenos-envueltos-1

Retiramos la gelatina que rodea al jamÃ³n cocido (si la tiene), lo cortamos en tiras segÃºn la foto y reservamos.

huevos-rellenos-envueltos-5

default watermark

Al bol con las yemas, aÃ±adimos el atÃºn bien escurrido. Machacamos todo con un tenedor, echamos la salsa de tomate y vamos mezclando tiene que quedar un relleno compacto (si vemos que con menos salsa queda bien, no la pondremos toda).

huevos-rellenos-envueltos-2

Vamos rellenando las claras y envolvemos todo ello con el jamÃ³n. Reservamos.

huevos-rellenos-envueltos-3 huevos-rellenos-envueltos-4

Bechamel:

En una sartÃ©n vertemos un chorro de aceite de oliva, ponemos al fuego, cuando se caliente aÃ±adimos la harina. Removemos bien, que vaya tomando un color ocre, tendremos cuidado de que no se nos agarre al fondo de la sartÃ©n. Vertemos poco a poco la leche, seguimos removiendo, que vaya espesando, **nos tiene que quedar espesita para colocarla sobre los huevos Â«envueltosÂ»**. No es necesario aÃ±adir toda la leche si vemos que alcanza la textura deseada. AÃ±adimos la sal, la nuez moscada, la pimienta y el perejil picado, mezclamos.

default watermark

huevos-rellenos-envueltos-7 huevos-rellenos-envueltos-8

Encendemos el horno en la opciÃ³n de gratinar Â«grillÂ», 200ÂºC.

Retiramos del fuego y con la ayuda de una cuchara vamos cubriendo cada huevo. Terminamos colocando un montoncito de queso en cada uno.

huevos-rellenos-envueltos-9

Llevamos al horno y dejamos gratinar hasta que se doren.

Menudo aspecto, Â¿no?

huevos-rellenos-envueltos-10

> **Consejo:** Los huevos los podemos cocer con antelaciÃ³n y si queremos porque andamos justos de tiempo, el relleno tambiÃ©n se puede preparar de antemano, con taparlo bien y dejarlo en la neveraâ?¦

default watermark

SÃguenos en Facebook: **facebook.com/masqpostres**

En la web: **www.masqpostres.es**

MÃ¡ndanos tus recetas, opiniones, sugerenciasâ?¦ a nuestro correo:

hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir instantÃ¡neamente nuestras nuevas recetas, suscrÃbete pinchando en Â«SuscribirÂ», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el mÃ³vil.

CategorÃa

1. Aperitivos
2. Huevos
3. Pescados y mariscos

Fecha de creaciÃ³n
noviembre 22, 2016
Autor
admin