

Huevos rellenos «envueltos»

Descripción



Esta receta me pareció muy fácil y el resultado es de chuparse los dedos. Aparte del relleno que lleva esta receta, los podemos hacer con otros: Surimi, gambas, setas o champiñones, verduras...! Lo bueno que tienen las recetas de huevos rellenos es que podemos hacer uso de nuestra imaginación.

Otras recetas de huevos rellenos:

[Huevos rellenos al horno](#), [Huevos rellenos de atún](#), [Huevos rellenos de salmón](#).

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- 8 huevos.
- 3 lonchas grandes de jamón 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.

Preparaci3n:

Cocemos los huevos en agua durante 10 minutos. Escurrimos y dejamos enfriar. Ya fr3os retiramos la c3scara, los partimos por la mitad a lo largo, pasamos las yemas a un bol y las claras a una fuente de horno. Reservamos.



Retiramos la gelatina que rodea al jam3n cocido (si la tiene), lo cortamos en tiras seg3n la foto y reservamos.



Al bol con las yemas, añadimos el atún 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).



Bechamel:

En una sartén vertemos un chorro de aceite de oliva, ponemos al fuego, cuando se caliente añadimos la harina. Removemos bien, que vaya tomando un color ocre, tendremos cuidado de que no se nos agarre al fondo de la sartén. Vertemos poco a poco la leche, seguimos removiendo, que vaya espesando, **nos tiene que quedar espesita para colocarla sobre los huevos «envueltos»**. No es necesario añadir toda la leche si vemos que alcanza la textura deseada. Añadimos la sal, la



Encendemos el horno en la opción de gratinar «grill», 200°C.

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



Llevamos al horno y dejamos gratinar hasta que se doren.

Menudo aspecto, ¿no?



Consejo: Los huevos los podemos cocer con antelación y si queremos porque andamos justos de tiempo, el relleno también se puede preparar de antemano, con taparlo bien y dejarlo en la nevera.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En la web: www.masqpostres.es

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo:

hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir instantáneamente nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Aperitivos
2. Huevos
3. Pescados y mariscos

Fecha de creación

noviembre 22, 2016

Autor

admin