

Será por recetas



Huevos rellenos de jamón

Huevos, Recetas fáciles

 4 Personas

 30 Minutos

 Fácil

 Enviada el 11/10/2012

Ingredientes

- 8 huevos
- 1 limón
- 1 cebollita
- 4 lonchas de queso de fundir
- Unas endibias
- Aceite
- 50 g de jamón en lonchas finas
- Leche
- Sal

Elaboración

Hervir los huevos durante 10 minutos para luego enfriarlos y pelarlos. Mientras, preparar un lecho de hojas de endibias

En una fuente plana partir los huevos a lo largo y sacar las yemas a un recipiente, con cuidado para no romper las claras.

En una sartén con 2 cucharadas de aceite, sofreír la cebolla rallada, y antes de que se dore, echar el jamón picado. Apagar el fuego y echar el contenido de la sartén sobre las yemas, añadiendo también el queso en trocitos muy pequeños.

Batir con un tenedor hasta formar una pasta uniforme, rectificando la sal si hace falta, y añadir medio vasito de leche.

Rellenar con ellos los huevos, con la ayuda de una cuchara, y colocarlos en una fuente y servirlos fríos.



Autor receta de Huevos rellenos de jamón

Pedrito

 Valoración 3/5

 54 Recetas publicadas

 Miembro desde 16/08/2012