

Será por recetas



Huevos rebozados

Huevos, Recetas fáciles

 4 Personas

 45 Minutos

 Fácil

 Enviada el 11/10/2012

Ingredientes

- 9 huevos
- 2 tazones de bechamel espesa
- 100 g de jamón serrano en lonchas
- Pan rallado
- Aceite

Elaboración

Primero poner a cocer 8 huevos durante 10 minutos, mientras tanto, hacer una bechamel, añadiendo al final el jamón cortado en trocitos.

Enfriar y pelar los huevos, cortarlos por la mitad a lo largo y sacar sus yemas.

Echar a la bechamel y mezclarlo muy bien hasta conseguir una masa homogénea.

Rellenar con ella las mitades de huevo simulando la forma oval, de modo que parezcan huevos enteros (redondeando el copete de masa con la cuchara).

Dejarlos reposar unas horas. Seguidamente rebozarlos con pan rallado y huevo batido, y freírlos en aceite caliente, cuidando de que no desmorone.

Servir tibios.



Autor receta de Huevos rebozados

Pedrito

 54 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 16/08/2012