

Será por recetas



Lechugas al horno

Recetas de verduras, Recetas fáciles

 4 Personas

 45 Minutos

 Fácil

 Enviada el 16/10/2012

Ingredientes

- 4 lechugas
- 1 zanahoria
- 1 huevo
- 8 lonchas de bacón
- Queso parmesano
- Aceite
- 1 cebollita
- Mantequilla
- Sal

Elaboración

Después de despojar a las lechugas de sus hojas exteriores, dejando solo los cogollos, lavarlos con agua sin deshacerlos.

Escaldar las lechugas en agua hirviendo con sal, durante 5 ó 10 minutos. Luego escurrir bien.

Envolver cada cogollo en 2 lonchas de bacón y disponer así los cogollos en una fuente untada de mantequilla.

En una sartén aparte, sofreír la cebolla y la zanahoria ralladas en 3 cucharadas de aceite, y antes de que lleguen a dorarse, echar el contenido de la sartén sobre los cogollos.

Ahora batir el huevo con 2 cucharadas de queso y cubrir con es mezcla los cogollos, y meter al horno 15 minutos, gratinando al final. Servir caliente.



Autor receta de Lechugas al horno

Pedrito

 54 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 16/08/2012