

Receta de Emparedados de Jamón y Huevo con Bechamel

08 Sep 2014



Buenos días a tod@s, para este lunes que celebramos la festividad de Ntra. patrona la Virgen del Prado, quiero felicitar a todas nuestras seguidoras que hoy celebran su santo y os dejo esta rica receta de emparedados que seguro os gustarán.

Ingredientes

- Pan de molde sin corteza (12 rebanadas o mas según comensales)
- Leche entera o semi
- Salsa bechamel
- Jamón york (250grs)
- Mozzarella (sobre 200grs)
- Huevos cocidos (dos o tres)
- Harina
- Huevos batidos (dos o tres)
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Mojar las rebanadas de pan en la leche
2. Poner un poco de salsa bechamel sobre ellas
3. Sobre la mitad de las rebanadas poner una loncha de jamón y encima colocar la mozzarella y los huevos cocidos y partidos en rodajas
4. Cerrar los emparedados con las otras rebanadas untadas con bechamel y pasar los bordes por harina
5. Batir los huevos y ponerle sal y pimienta al gusto
6. Rebozar los emparedados y freírlos en abundante aceite de oliva caliente dejándolos que se doren bien por ambos lados
7. Servir calientes y si queréis acompañados de una ensalada y.....buen provecho!!!