

Receta de Huevos Rellenos Gratinados

21 Feb 2018



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una nueva receta de huevos rellenos, en esta ocasión son gratinados, resultan muy ricos como aperitivo y son ideales como entrantes en diferentes ocasiones o reuniones familiares, seguro que os van a gustar estos **Huevos Rellenos Gratinados**.

Ingredientes

- Huevos (media docena o más según comensales)
- Atún o bonito en aceite (150 grs)
- Salsa de tomate (tres o cuatro cucharadas)
- Jamón cocido (una loncha por huevo)
- Queso rallado (100 grs)
- Harina
- Aceite de oliva
- Leche (250 ml)
- Nuez moscada
- Sal y Pimienta
- Perejil

Modo de Preparación

1. Poner los huevos a cocer en una cacerola con agua y sal durante unos diez minutos desde que empiecen a hervir, refrescarlos y pelarlos
2. Partirlos por la mitad y sacarlos las yemas, reservar las claras
3. En un bol poner las yemas picadas, el bonito, la salsa de tomate y un poco de sal y pimienta, remover bien y rellenar las claras con la mezcla
4. Cortar el jamón en tiras un poco anchas y enrollar cada mitad de huevo, ir colocando en una fuente apta para el horno
5. Preparar la bechamel poniendo un poco de aceite en una sartén o cacerola, añadir la harina y dejar que se refría un poco, echar la leche poco a poco y ponerle un poquito de nuez moscada, sal y pimienta al gusto
6. Volcar la bechamel sobre los huevos y espolvorear queso rallado al gusto
7. Meter al horno a gratinar hasta que estén doraditos
8. Espolvorear con perejil picado
9. Servir y....buen provecho!!!