

Receta de Huevos Con Bechamel Empanados

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy os dejo esta receta de huevos con bechamel empanados, es una manera de preparar los huevos que resulta exquisita para todos los paladares.

Ingredientes

- Huevos (uno o dos por persona)
- Harina (tres o cuatro cucharada)
- Leche entera o semi
- Nuez moscada (una pizca)
- Aceite de oliva
- Sal
- Huevo batido (dos o tres)
- Pan rallado

Modo de Preparación

1. Cocer los huevos en agua con un poco de sal, pelarlos y partarlos por la mitad
2. En una sartén, poner un poco de aceite y refreír la harina hasta que se tueste, a continuación echar la leche que admita, removiendo para que no haga grumos y echar una pizca de nuez moscada y sal
3. Rebozar los huevos en la bechamel y dejar en una bandeja para que se enfrien
4. Cuando estén fríos, rebozar en huevo batido y pan rallado y freír en aceite muy caliente hasta que estén doraditos