

Receta de Huevos Rellenos con Beicon y Gratinados

04 Mar 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una rica receta de huevos rellenos de beicon y además gratinados, resultan muy ricos para comer en cualquier momento u ocasión y gustarán a toda la familia.

Ingredientes

- Huevos (seis o más según comensales)
- Cebollas (una)
- Beicon (unos 200grs)
- Queso rallado
- Aceite de oliva
- Harina
- Leche
- Tomate frito

Modo de Preparación

1. Cocer los huevos con agua y un poco de sal, pelarlos y partir por la mitad, sacar las yemas y reservar
2. En una sartén con un poquito de aceite, poner a pochar la cebolla picadita, añadir el beicon y rehogar bien, escurrir el aceite
3. Aplastar las yemas con un tenedor y añadir el beicon, mezclar bien y añadir tomate frito al gusto y volver a mezclar
4. Rellenar las mitades de los huevos con esta mezcla
5. Preparar una bechamel con un poco de aceite en un cazo y cuando esté caliente, echar un poco de harina, dejar que se tueste un poco y añadir leche, remover con unas varillas hasta que cuaje, poner un poquito de sal
6. Colocar los huevos en una fuente para horno y cubrir cada huevo con una cucharada de bechamel y un poco de queso rallado en cada huevo
7. Meter al horno y gratinar hasta que estén doraditos, servir...y buen provecho!!!