
Receta de Huevos A La Bandera Española

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, como no podía ser de otra manera, también desde este Blog de Recetas queremos apoyar a la Roja y para ello hoy os dejo esta rica receta de Huevos a la Bandera Española.

Ingredientes

- Huevos (seis o más según comensales)
- Harina
- Leche entera o semidesnatada
- Tomate frito
- Sal

Modo de Preparación

1. Cocer los huevos hasta que estén duros y echarlos agua fría
2. Pelarlos y partarlos por la mitad, sacar las yemas y apartarlas
3. En una sartén, poner un poco de aceite a calentar, echar dos o tres cucharadas de harina y cuando esté tostada añadir leche y mover hasta hacer una bechamel no muy espesa
4. Trocear las claras y añadirlas a la bechamel, echar un poco de sal y mezclar bien
5. En una fuente, mejor rectangular, volcar la bechamel mezclada
6. Picar las yemas bien con un tenedor y colocarlas, haciendo una franja, en el centro de la fuente
7. A ambos lados de la franja amarilla, hacer dos franjas con el tomate frito, servir templado y ya solo falta que el próximo domingo gane la Selección Española!!!!