Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



APERITIVOS / ENTRANTES · VEGETARIANO

Huevos de codorniz Villaroy

2h · 4 raciones · 349 kcal

Ingredientes

- **12** huevos de codorniz cocidos
- **15 gr** de aove
- **25 gr** de mantequilla
- **40 gr** de harina de trigo
- **200 gr** de leche
- **1** pellizco de nuez moscada molida
- **1** pellizco de pimienta molida
- **2** pellizcos de sal
- **1** huevo batido
- Pan rallado
- Aceite para freír

POR RACIÓN

Proteínas	**10 g**
Grasas	**25 g**
Hidratos	**21 g**
Fibra	**1 g**

Elaboración

1. En una cacerola ponemos a calentar el aove y la mantequilla, agregamos la harina y rehogamos
2. Incorporamos la leche, la nuez moscada, la pimienta y la sal, vamos mezclando y cocinando a fuego medio
3. Vertimos la bechamel en un tupper y reservamos en la nevera unas 2 horas
4. Pelamos los huevos y, pasadas las dos horas, cubrimos cada huevo con un poco de bechamel formando una bolita
5. Pasamos la bolita por huevo y a continuación por pan rallado
6. Ponemos aceite para freír a calentar y vamos friendo las bolitas
7. Retiramos sobre papel absorbente y servimos, listas para disfrutar

Hecho con CookNest