Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



APERITIVOS / ENTRANTES

Huevos de colón

12 raciones · 244 kcal

Ingredientes

- **24** Huevos de codorniz
- **1** Cebolla duele en brunoise
- **4 Cucharadas** de harina
- **1** Pellizco de nuez moscada
- **600ml** de leche
- **120gr** de jamón de cebo ibérico hecho pizquitos
- Aove

REBOZADO

- Huevo batido
- Pan rallado
- Aceite para freír

POR RACIÓN

Proteínas	**10 g**
Grasas	**16 g**
Hidratos	**15 g**
Fibra	**0,9 g**

Elaboración

1. En una sartén ponemos un chorrito de aove y pochamos la cebolla con un poco de sal.
2. Incorporamos la harina junto con la nuez moscada y tostamos.
3. Agregamos la leche y vamos removiendo, cuando tengamos la bechamel casi lista, añadimos el jamón, integramos y vertemos en un recipiente hermético que llevaremos al frigorífico un mínimo de 4 horas.
4. Hervimos los huevos de codorniz en un cazo con agua y un chorrito de vinagre, retiramos la cáscara y guardamos en la nevera.
5. Pasado el tiempo, vamos cogiendo los huevos y cubrimos con la bechamel dando forma de bolita, las pasamos por el huevo batido, pan rallado y freímos en abundante aceite caliente, retiramos sobre papel absorbente, servimos y listos para disfrutar.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas

cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya