Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



PLATOS PRINCIPALES

Huevos rellenos gratinados

20min · 3 raciones · 520 kcal

Ingredientes

- 6 huevos (12 mitades)
- 1 lata de melva
- 1 cucharada de tomate frito
- 2 cucharadas de mayonesa
- 1 pizca de pimentón dulce (opcional)
- Queso rallado

BECHAMEL

- 3 cucharadas de mantequilla
- 3 cucharadas de harina
- 300 ml de leche
- Sal
- Pimienta molida
- Nuez moscada

POR RACIÓN

Proteínas	28 g
Grasas	39 g
Hidratos	13 g
Fibra	0,3 g

Elaboración

1. Poner a hervir los huevos
2. Hacer la bechamel con la mantequilla, la harina, la leche, sal, pimienta molida y nuez moscada, removiendo hasta que quede bien cremosa
3. En un bol, añadir la melva, un poco de tomate frito, la mayonesa y las yemas de los huevos duros
4. Machacar bien con un tenedor, añadir un poco de pimentón dulce (opcional) y mezclar todo bien
5. Colocar una capa de bechamel en una bandeja para horno
6. Partir todos los huevos por la mitad y rellenarlos hasta arriba
7. Cubrir bien con la bechamel, añadir queso rallado y hornear unos 15-20 minutos a 180°

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta