

Huevos de Pascuas



Nombre de la receta

Huevos de Pascuas

Tiempo

8 Horas

Dificultad

Media

Personas

6

Alérgenos

Gluten Huevo Leche

Descripción

Huevos cocidos envueltos en bechamel y rebozados.

Lugar originario de la receta

Los Pedroches, España

Ingredientes

- 12 huevos
- 50 gramos de jamón picado

- 2 ramitas de perejil fresco
- 1 diente de ajo
- 750 mililitro de bechamel
- 1 bolsita de pan rallado

Pasos

1 En primer lugar cocemos 9 huevos durante 12 minutos a partir de que el agua empiece a cocer. Al agua lo habremos añadido sal gorda y un chorrito de vinagre. Una vez cocidos los huevos los enfriamos y los pelamos partiéndolos por la mitad a lo largo.



2 Les sacamos las yemas y las colocamos en otro bol



3 Con la ayuda de un tenedor machacamos las yemas y añadimos el jamón muy muy picadito, igualmente el perejil y el diente de ajo.



4 Con una cuchara vamos rellenando las mitades de huevo comprimiendo bien el relleno.



5 Si vamos a hacer una bechamel casera, es el momento de ponernos a ello. Ya hemos explicado el proceso de hacer la bechamel en otras recetas como la de coliflor con atún. La bechamel debe quedar espesita. Cuando se ha atemperado un poco pero sin que llegue a enfriarse, vamos introduciendo los huevos en el recipiente de la bechamel y cubrimos bien por arriba. Los sacamos con una cuchara cogiendo bastante bechamel para que rodee al huevo por todos lados. Ahora sí debemos dejar enfriar en el frigorífico un mínimo de 6 horas los huevos para que la bechamel quede lo suficientemente dura y se pueda trabajar.



6 Una vez pasadas las 6 horas, ponemos 3 huevos batidos en un bol y pan rallado en otro. Pasamos los huevos con cuidado por el huevo batido, después por el pan rallado y presionamos con la mano para que nos quede como una croqueta grande.



7 Los vamos friendo y sacando en papel absorbente y ya tenemos listos nuestro huevos rebozados.

Observaciones o consejos

Riquísimos para comerlos en la romería de Las Pascuas. Si sobran siguen estando ricos durante los días siguientes "de sobras". La receta tradicional de la comarca no lleva bechamel, pero así están mucho más suaves.

Autor

Matilde Linares