

Huevos rellenos gratinados



Nombre de la receta

Huevos rellenos gratinados

Tiempo

45 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos



Huevo



Pescado



Leche

Descripción

Huevos rellenos de atún gratinados con bechamel y queso

Ingredientes

- 10 huevos

- 3 latas de atún
- 2 cucharadas soperas de tomate frito
- 1/2 litros de bechamel
- 100 gramos de queso rallado

Pasos

1 En primer lugar cocemos los huevos durante 15 minutos a partir de cuando empiecen a hervir. Para que queden las yemas en el centro, se remueven con cuidado con una cuchara dentro de la cacerola y añadimos al agua un puñado de sal para que no se abran. Una vez cocidos los enfriamos con agua fría y los pelamos. Ahora los partimos por la mitad de forma longitudinal y retiramos las yemas. Las mitades las ponemos en una fuente apta para horno.



2 Sacamos las yemas que pondremos en un bol y las chafamos con un tenedor.



3 Una vez chafadas, añadimos el atún escurrido y dos cucharadas de tomate frito.



4 Removemos el conjunto. No tiene por qué quedar demasiado triturado y vamos rellenando las mitades de huevo bien colmadas.



5 Ahora los cubrimos con bechamel.



6 Por último espolvoreamos el queso rallado por encima y los metemos en el horno con calor arriba y abajo para que se calienten los huevos y se gratinen al mismo tiempo.



7 Ya tenemos preparados unos ricos huevos rellenos calentitos en esta ocasión.



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares