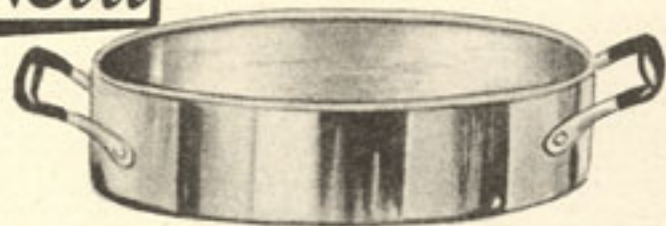


Waly



cazuela



tres cuartos litro agua



6 huevos



80 gramos jamón



huevos cortados

cazo

60 gramos mantequilla

5 cucharadas rasas harina

tres cuartos litro leche (templada)

sal

pimienta

nuez moscada



tartera



colador



horno



10 minutos

Huevos a la mimosa

RACION PARA 4 PERSONAS

Prohibida la reproducción

Instrucciones al dorso



HUEVOS A LA MIMOSA

RACION PARA 4 PERSONAS

RECETA

- CAZUELA - AGUA HUEVOS.—** En una cazuela se ponen tres cuartos de litro de agua. Cuando empiece a hervir, se echarán 6 huevos, dejándolos cocer durante 15 minutos. Pasado este tiempo se retirarán y se pasarán por agua fría para pelarlos con más facilidad. Una vez pelados se cortan por la mitad en el sentido de su largura, separando las doce medias yemas en un plato y dejando aparte las claras.
- JAMON - YEMAS.—** Se pican muy finamente 80 gramos de jamón crudo. Una vez picado se le añade seis medias yemas, aplastándolas con un tenedor sobre el jamón picado y separándolas en un plato.
- MANTEQUILLA HARINA - LECHE.—** En un cazo se ponen a calentar, encima de la chapa, 60 gramos de mantequilla, añadiendo a la misma, una vez derretida, 5 cucharadas rasas de harina, removiendo rápidamente con una cuchara de madera. Cuando se haya mezclado bien, se añade poco a poco tres cuartos de litro de leche templada, removiendo CONTINUAMENTE con la cuchara de madera hasta que se haga una crema ESPESA (Bechamel). Si resulta demasiado espesa se aligerará añadiendo un poco más de leche.
- SAL - PIMIENTA NUEZ MOSCADA.—** Se sazonará la bechamel con sal y un pellizco de pimienta blanca, y se raspa sobre ella un poco de nuez moscada.
- BECHAMEL.—** Una vez hecha la bechamel, se echan cuatro cucharadas de la misma sobre el picado de yemas y jamón que tenemos separado en el plato, removiéndolo todo con un tenedor. Con esta pasta rellenaremos el hueco de cada mitad de huevo, colocándolos con cuidado boca abajo en una tartera y rociándolos por encima con el resto de la bechamel.
- COLADOR.—** Las seis medias yemas que tenemos sin utilizar se pasan por un colador, dejándolas caer en forma de lluvia, para su adorno, sobre la tartera.
- HORNO - RELOJ.—** Se tiene la tartera en el horno durante diez minutos y se sirve caliente.



Waly