

mantequilla

fuelle de gratinar

4 huevos.

horno

fua-grás



cazuela

aceite

huesos

cebolla

zanahoria

harina

puerro

tomate

agua

caldo

ajos

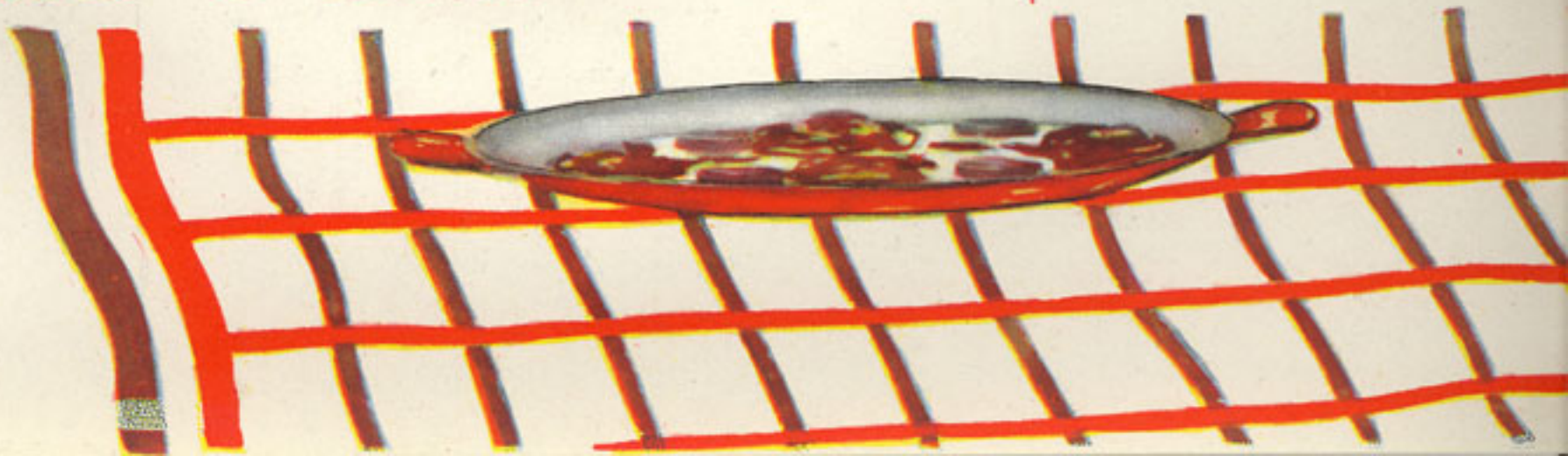
chino ó pasapuré

Huevos al plato Rossini

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION
INSTRUCCIONES AL DORSO



HUEVOS AL PLATO ROSSINI

Ración para 4 personas

Dentro de un mes enviaremos a Vd. la siguiente colección de fichas, si no dispone lo contrario.

Siempre que nos escriba, le rogamos indique su número de suscriptora.

RECETA

FUENTE DE GRATINAR. - MANTEQUILLA.—
HUEVOS. - HORNO.

Sobre el fondo, bien untado de mantequilla, de una fuente de gratinar colocaremos 4 huevos separados entre sí y los meteremos al horno hasta que se cuajen (como los huevos al plato).

FOIE - GRAS.—

Después de retirarlos del horno, pondremos junto a cada huevo una rueda de foie-gras, de la circunferencia aproximada de una yema.

SALSA ESPAÑOLA.—

Finalmente, valiéndonos de una cuchara, recubriremos enteramente cada huevo con una ligera capa de salsa española.

PRESENTACION.—

Los serviremos seguidamente en caliente.

NOTA. La receta de la "salsa española" va incluida en esta misma colección, en el plato GUISANTES A LA NAVARRA.