



250 grs. bacalao



desmenuzado



remojo de vispera

vertido de la leche

aceite



cezo



20 grs. mantequilla

1 cucharada harina

medio litro leche

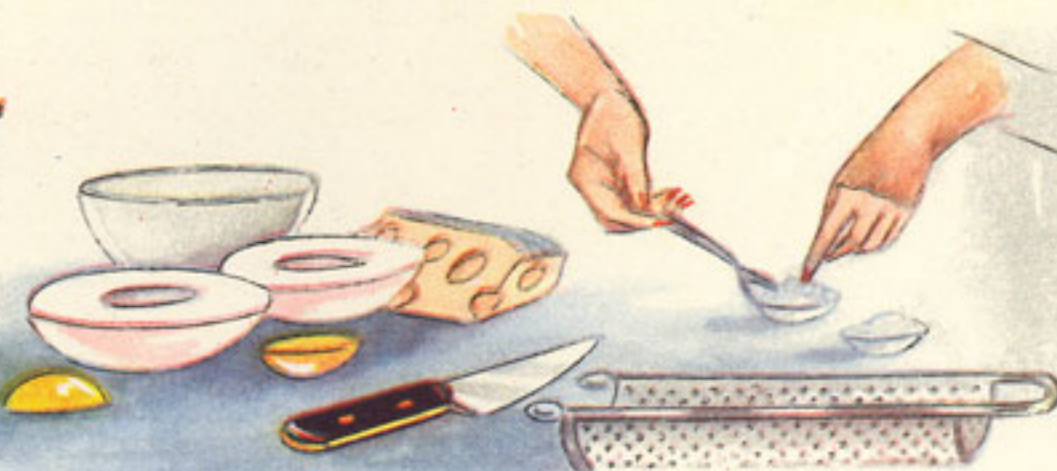
sal

4 huevos cocidos

queso gruyère rallado

relleno

bechamel



horno

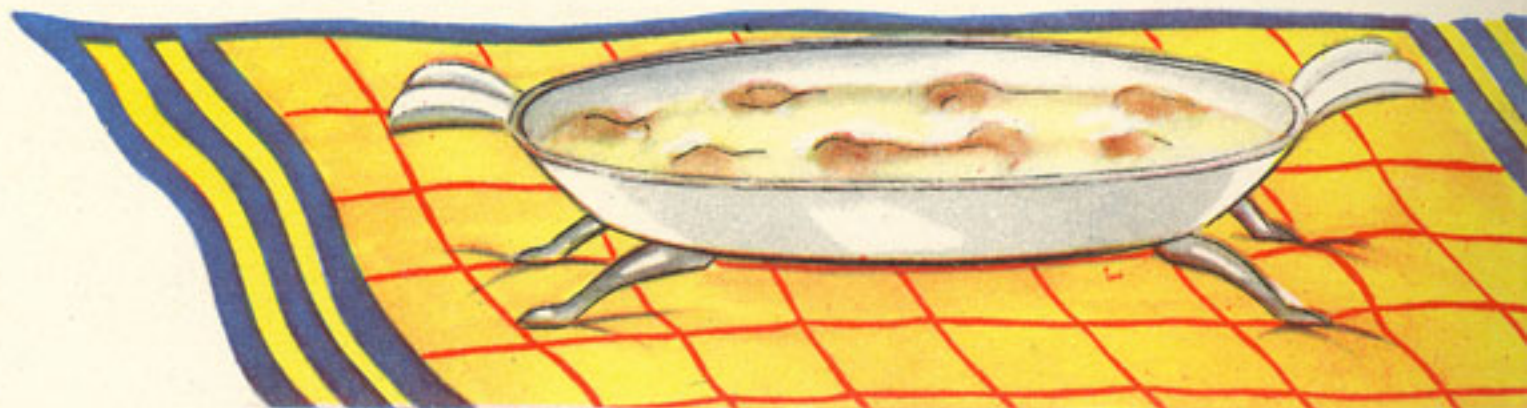
Huevos con brande de bacalao

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION

INSTRUCCIONES AL DORSO



HUEVOS CON BRANDE DE BACALAO

Colección Z

Ficha N.º 412

Ración para 4 personas

RECETA

- AGUA. - BACALAO.— Desmenuzaremos bien 250 gramos de bacalao y lo pasaremos por varias aguas, dejándolo a remojo hasta el día siguiente.
- CAZUELA DE BARRO. - ACEITE. — En una cazuela de barro echaremos 1 cucharada de aceite, y en cuanto se caliente, agregaremos el picado de bacalao puesto a desalar de víspera. Según se vaya haciendo, verteremos encima poco a poco 1 vasito de leche aproximadamente. Mientras tanto, moveremos la cazuela hasta que el bacalao chupe toda la leche, a tiempo que mezclamos un poco con una cuchara.
- MANTEQUILLA. - HARINA.— En un cazo puesto al fuego derretiremos 20 gramos de mantequilla, y agregaremos: 1 cucharada de harina, medio litro de leche y un poco de sal. Con un batidor lo iremos revolviendo hasta que rompa a hervir.
- HUEVOS COCIDOS. - BECHAMEL. — Después de partir por la mitad 4 huevos cocidos, sacaremos las yemas a un tazón, las aplastaremos y les mezclaremos 2 cucharadas de bechamel y un poco de queso de gruyère o parma rallado. Luego con esta mezcla y valiéndonos de una cuchara rellenaremos los huevos cortados.
- CAZUELA DE GRATINAR.— En una cazuela de gratinar extenderemos todo el picado de bacalao, sobre el que colocaremos los huevos rellenos. Luego esparciremos por encima el resto de la bechamel, espolvorearemos con queso rallado, distribuiremos 4 ó 5 bolitas de mantequilla y meteremos el plato al horno hasta que se le forme una capa doradita.
- PRESENTACION.— Lo serviremos en la misma fuente y en caliente.