

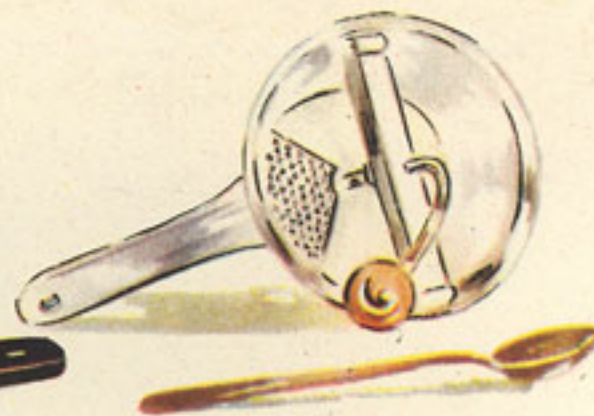
Wally



cazo agua, 3 litros sal, 2 cucharadas



espinacas, 1 kilo



escurridor pasapuré



cuchara de madera bechamel y espinacas



puré de espinacas vinagre, medio vasito



escalfado de los huevos



espumadera



guarnición

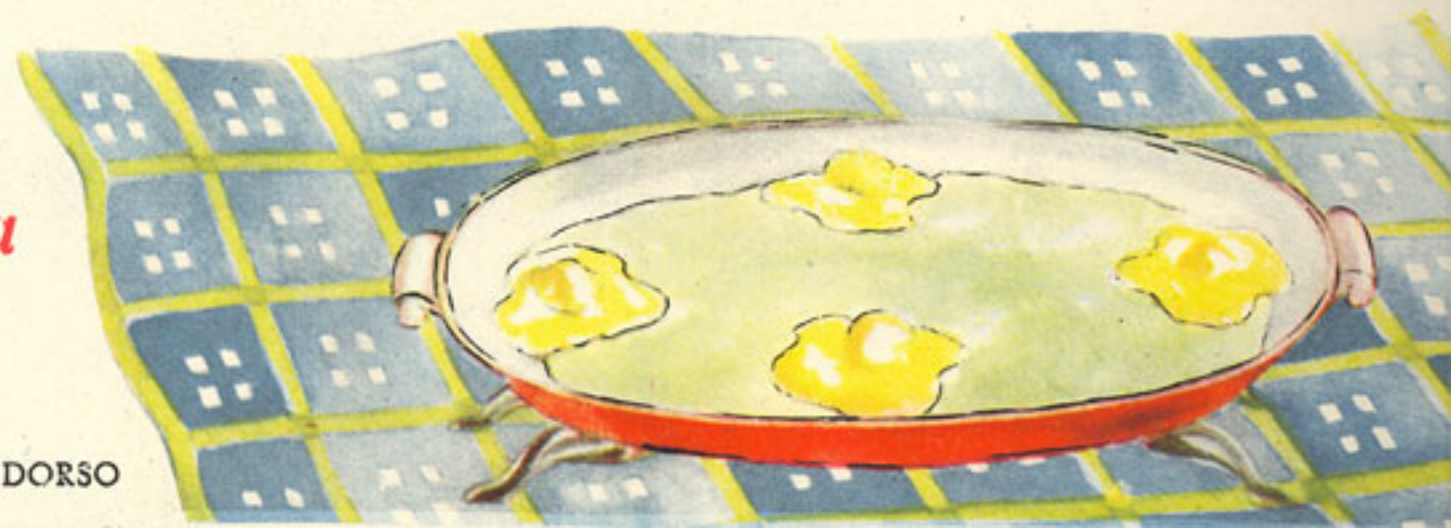
Huevos escalfados a la Florentina

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION

INSTRUCCIONES AL DORSO



HUEVOS ESCALFADOS A LA FLORENTINA

RECETA

CAZO. - AGUA. - SAL. - ESPINACAS.— Pondremos al fuego en un cazo 3 litros de agua con dos cucharadas de sal y cuando rompa a hervir, añadiremos 1 kilo de espinacas, después de quitarles los rabos, y las mantendremos en hervor no más de 10 minutos para evitar que se pongan amarillas. Luego en un escurridor las tendremos unos segundos al chorro del agua fría.

PASAPURE O CHINO.— Después por un pasapuré o chino las pasaremos a un cazo.

BECHAMEL. Haremos salsa bechamel (vea PATATAS A LA REINA de esta misma Colección), de la cual retiraremos a un recipiente algo menos de la mitad. El resto, lo echaremos sobre las espinacas y lo mezclaremos mediante una cuchara de madera.

TARTERA.— Seguidamente extenderemos esta pasta de puré de espinacas en una tartera resistente al fuego.

CAZO. - AGUA. - VINAGRE. - HUEVO.— Pondremos al fuego un cazo con 1 litro de agua y medio vasito de vinagre. Cuando rompa a hervir, echaremos 4 huevos descascados que dejaremos escalfar unos 4 minutos. Después los retiraremos cuidadosamente con una espumadera a un recipiente que contenga agua fría, dejándolos medio minuto para quitarles el sabor a vinagre. Luego con la espumadera dispondremos en redondo los huevos sobre las espinacas.

PRESENTACION.— Mezclaremos 1 yema a la bechamel sobrante y, valiéndonos de una cuchara, cubriremos con parte de esa mezcla cada huevo escalfado.

NOTA.— Si por falta de capacidad de la cocina, se hicieran separadamente los huevos y la bechamel, bastará para calentar de nuevo ésta con meter la tartera al horno.