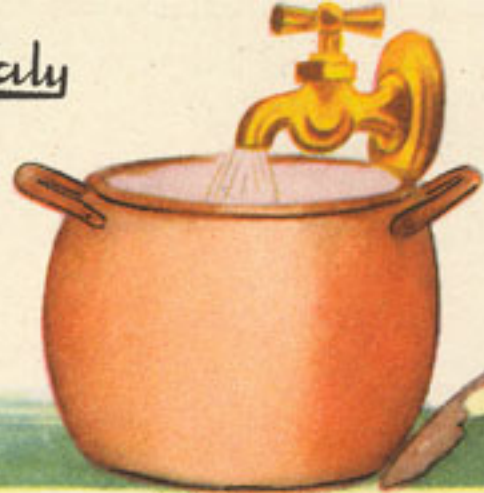


Wally



puchero agua



medio kilo patatas



1 cucharilla sal



chino



mazo madera



un cuarto litro leche hervida



50 gramos mantequilla

tartera y puré

4 huevos

35 gramos queso rallado

horno

Huevos Parmentier

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION

INSTRUCCIONES AL DORSO



HUEVOS PARMENTIER

RACION 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

- PUCHERO. - PATATAS.—** Arrimaremos al fuego un puchero con medio kilo de patatas, agua que las cubra y una cucharilla de sal.
AGUA. - SAL.
- HERVOR. - PASAPURE.—** Una vez que hiervan las patatas, mantendremos el hervor media hora aproximadamente.
LECHE. - MANTEQUILLA. Después de cocidas, las sacaremos a escurrir y, por un pasapuré o chino, las pasaremos a una cazuela u otro recipiente y les agregaremos un cuarto de litro de leche hervida y 50 gramos de mantequilla.
- TARTERA. - QUESO. - SAL.—** Después de bien mezclado lo anterior, lo pasaremos a una tartera resistente al fuego. Luego, allanaremos por igual todo el puré, en el que abriremos cuatro hoyos. Vaciaremos en cada hoyo un huevo, lo sazonaremos con un poco de sal, los espolvorearemos todos con 35 gramos de queso rallado y pondremos a cada uno un pedacito de mantequilla del tamaño de una guinda.
- HORNO.—** Seguidamente, meteremos la tartera al horno, de donde la retiraremos antes de que las yemas se endurezcan.
- PRESENTACION.—** Serviremos en la misma tartera.