



4 huevos duros



sartén



30 grs. mantequilla



cebolla



jamón en dulce pimienta blanca

per



tomate



relleno del picado



harina



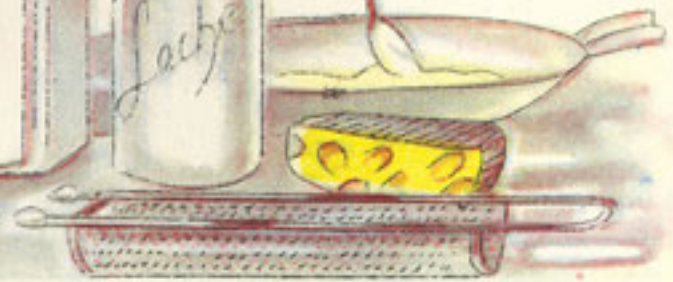
sal



leche fría



batidor



colocación de la bechamel



queso gruyère



horno

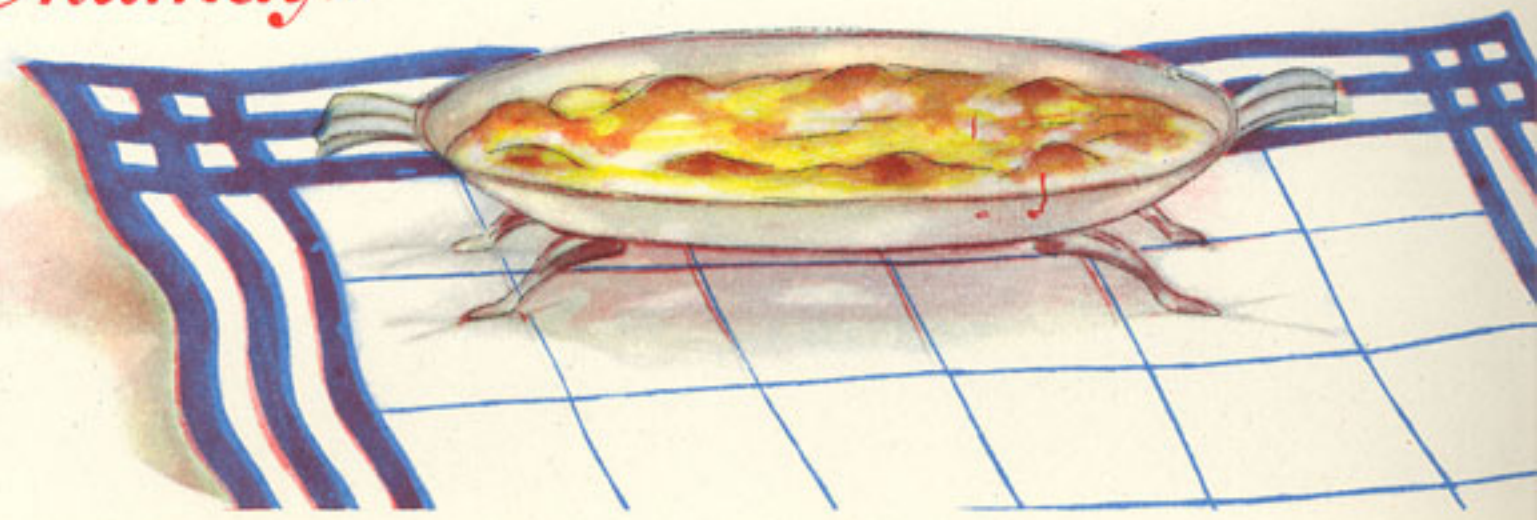
# Huevos rellenos «Chumay»

RACION PARA 4 PERSONAS

## Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION

INSTRUCCIONES AL DORSO



# HUEVOS RELLENOS "CHUMAY"

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

HUEVOS COCIDOS.—

Coceremos 4 huevos durante unos 10 minutos, los descascaremos y los cortaremos a lo largo por la mitad. Separaremos las yemas a un cacito, donde con una cuchara de madera las aplastaremos.

SARTEN. · MANTEQUILLA. · CEBOLLA. · JAMON EN DULCE. · PIMIENTA BLANCA. · PEREJIL PICADO. · SALSA DE TOMATE.

En una sartén con 30 gramos de mantequilla, freiremos 1 cucharada de cebolla picada. Cuando ésta se dore, añadiremos 100 gramos de jamón en dulce picado, una pizquita de pimienta blanca, 1 cucharilla de perejil picado y 1 cucharada de salsa de tomate.

AÑADIDO DEL PICADO. · RELLENO.—

Una vez frito el jamón, añadiremos todo el picado a las yemas y mezclaremos bien. Después con una cucharilla, iremos cogiendo porciones de esta mezcla y rellenaremos el hueco de los medios huevos.

MANTEQUILLA · HARINA. · SAL. · LECHE.—

En un cazo calentaremos unos 40 gramos de mantequilla. En cuanto se derrita, agregaremos 1 cucharada de harina, un poquitín de sal, 2 cucharadas de leche fría y medio litro de leche caliente recién hervida. Con un batidor iremos dando vueltas a la béchamel hasta que empiece a hervir.

FUENTE DE GRATINAR.—

DISPOSICION DE LOS HUEVOS Y DE LA BECHAMEL.

Extenderemos la mitad de la bechamel sobre una fuente de gratinar, colocaremos encima los 8 medios huevos rellenos y verteremos sobre éstos el resto de la béchamel.

HORNO. · QUESO GRUYERE.—

Después de espolvorear el manjar con queso de gruyere rallado, lo meteremos al horno hasta que se dore por encima.

PRESENTACION.—

Lo serviremos en la misma fuente, en caliente.