

Huevos a la florentina con jamón cocido

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: A gusto

Ajo: 1 Diente

Aceite De Oliva: 1 cda.

Espinaca: 1 Paquete

Echalotte: 1 Unidad

Bebida sugerida

Oltrepo Pavese – Vino frizzante:

Jamón cocido

Miel: 1 cdita.

Manteca: 1 cdita.

Jamón cocido: 500 g

Pimienta: A gusto

Opcional

Perejil picado:

Pimienta Negra: Cantidad necesaria

Salsa bechamel

Leche: 500 cc

Harina: 50 grs.

Manteca: 50 g

Nuez Moscada: A gusto

Sal y Pimienta: A gusto

Queso Gruyere: 30 g

Varios

Masa de hojaldre: 500 g

Sal y Pimienta: A gusto

Huevos: 8 Unidades

Queso Gruyere: A gusto

Preparación de la Receta

- Pique finamente el *ajo* y la *échalote*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee la *échalote* y el *ajo*.
- Agregue las espinacas, la sal y cocine durante 2 minutos.

Salsa bechamel

- Ralle el queso gruyere.
- Lleve la leche a hervor.
- En una *cacerola* derrita la *manteca*.
- Agregue la *harina* y revuelva durante 3 minutos.
- Vierta la leche caliente y mezcle hasta que espese.
- Condimente con sal pimienta y nuez moscada.
- Integre el queso rallado y las espinacas.

Armado

- Estire la masa, corte discos y tapice moldes para tarteletas.
- Cubra con papel aluminio y porotos, cocine en el horno.
- Rellene las tarteletas con la salsa bechamel y espinacas.
- Casque un *huevo* dentro de cada tarteleta, salpimente y espolvoree con queso rallado.
- Cocine en el horno caliente durante 3 minutos aproximadamente.

Jamón cocido

- Corte el **jamón** en rebanadas finas.
- En una sartén caliente con *manteca* dore el *jamón* por ambas caras.
- Rocíe con la miel y pimienta.

Presentación

- En el costado de un plato sirva una *rebanada* de *jamón* y de lado una tarteleta.
- Espolvoree con *perejil* picado y pimienta negra recién molida.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/huevos-a-la-florentina-con-jamon-cocido>