Huevos en Cocotte



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Huevos: 4 Unidades
Harina: 50 Gramos
Leche: 500 c.c.
Nuez Moscada: c/n
Diente de ajo: 1 unidad
Hojas de espinaca: 60 Gramos
Manteca: 50 Gramos
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- En *cacerola* derretir *manteca*, agregar *harina*, mezclar bien hasta formar un roux.
- Añadir leche, *ajo* aplastado, nuez moscada y con batidor mezclar mientras se va espesando.
- *Condimentar* con sal, pimienta y retirar del fuego cuando tiene el espesor deseado.
- Colocar una base de salsa blanca en cada cazuela, hojas de *espinaca* rotas con las manos y en el centro un *huevo* tapando con bechamel parte de la clara.
- Añadir queso de cabra rallado, pimienta, sal y llevar al horno hasta cocer el *huevo* y *gratinar*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/huevos-en-cocotte