

Petite recette

Huevos a la mousse

👤 4 ⌚ 40 minutos 🏠 Fácil ☆☆☆☆

🛒 Ingredientes

- ➡ 6 huevos + 1 huevo
- ➡ 50 gr. de queso Chester
- ➡ 50 gr. de jamón
- ➡ 2 cucharadas grandes de bechamel
- ➡ 2 cucharadas de nata batida
- ➡ 1 pizca de sal
- ➡ pan rallado

👩‍🍳 Manos a la masa

Primero montamos la nata y trituramos el jamón hasta conseguir una textura harinosa.

Se baten los seis huevos con una pizca de sal. Añadimos el queso rallado y el jamón previamente triturado. Mezclamos todo junto con la bechamel y la nata y añadimos al final un huevo batido a mayores.

Engrasamos cuatro flaneras con mantequilla y pan rallado, las rellenamos con la preparación y cocemos al baño María hasta que cuajen.

Se sirven con bechamel y una salsa de tomate.

🗨 Notas

