



HUEVO GOURMET

Esta receta es superfácil y weniiiiiiima. Empezamos cascando los huevos en copas individuales, se sal-pimienta y se mete al horno pre-calentado a 180°C, estarán dependiendo el grado de cocción que guste al consumidor entre 7 y 10 minutos, para mí 8. Mientras en una sartén se fríen los boletus, cuando estén una cucharada de harina se refríe un pelín y se vierte la leche para hacer una bechamel, y se sala. Sacamos los huevos del horno con cuidado y ya ponemos la bechamel encima del huevo. Servir con trozos de pan frito para untar en el huevo...

Por cierto si tenéis trufa se la ralláis encima y ya puedes morir en paz

INGREDIENTES

Huevos trufados
Boletus
harina
leche
aceite
sal y pimienta
pan

