

BOCADITOS DE HUEVO Y ATÚN



Ingredientes

- ✓ 6 huevos
- ✓ 50 gr. de mantequilla
- ✓ Sal
- ✓ 75 gr. de harina
- ✓ 750 ml. de leche entera
- ✓ Nuez moscada
- ✓ 3 latas de atún
- ✓ Pan rallado
- ✓ Aceite Clásico La Masía

Preparación

Paso 1 Preparamos la bechamel. En una sartén, añadimos 2 cdas. de Aceite Clásico La Masía y 50 gr. de mantequilla. Cocinamos hasta que la mantequilla se derrita. Agregamos 75 gr. de harina y, poco a poco, 750 ml. de leche entera. Cocinamos sin dejar de remover. Añadimos sal y nuez moscada y reservamos.

Paso 2 Cortamos en rodajas 4 huevos cocidos. Engrasamos con un poco de mantequilla una fuente para horno. Añadimos la mitad de la bechamel. Colocamos las rodajas de huevo duro, encima 3 latas de atún desmenuzado y, sobre el atún, otra capa de rodajas de huevo duro. Cubrimos con bechamel. Reservamos en la nevera hasta que esté bien frío.

Paso 3 Cortamos la masa en porciones y las rebozamos en pan rallado y huevo batido. Freímos los bocaditos en abundante Aceite Clásico La Masía.

Notas: _____

