BUÑUELOS DE HUEVO DURO

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Alegna **Recetizador:** Elenahmartin

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Bechamel: 3 cucharadas soperas de harina, 3/4 l de leche, 25 g de mantequilla, 2 cucharadas soperas de aceite, sal, pan rallado, salsa de tomate para servir aparte.

Ingredientes para 6 personas :

- - 9 huevos duros
- - 2 huevos para rebozar
- - 1/4 l de aceite

Preparación:

Paso 1

A los huevos duros quitarles la cáscara y cortarlos por la mitad a lo ancho. Aparte prepara en una sartén la bechamel. Se derrite la mantequilla y el aceite, se añade la harina y con unas varillas se dan vueltas, agregando poco a poco la leche fría. Se deja cocer 8 o 10 minutos después de lo cual se añaden las yemas de los huevos duros y se dan vueltas hasta que estén bien deshechos e incorporadas a la bechamel. Entonces con una cuchara pequeña se rellenan los huevos con esta pasta, dejando que se unte un poco todo el huevo por fuera.

Paso 2

Se deja reposar por lo menos media hora, después de lo cual se rebozan en huevo batido y en pan rallado y se frien en aceite. Se sirven acompañadas de salsa tomate.