

Huevos a la fiorentina



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 0min
Tiempo total: 15min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/huevos-a-la-fiorentina>

Preparación

En una olla mediana derretir la manteca, agregar la harina y mezclar bien hasta que la harina se cocine 1 a 2 minutos. Agregar gradualmente la leche moviendo constantemente para evitar que se formen grumos. Llevar a hervir y cocinar hasta que espese. Agregar el queso rallado. Sazonar con sal, pimienta y nuez moscada. Cortar las espinacas cocidas en trozos medianos y sazonalas con sal y pimienta. Colocarlas en un molde para horno ligeramente engrasado. También se puede preparar en moldes individuales. Con la ayuda de una cuchara, hacer 4 hoyos en la espinaca. Colocar cuidadosamente un huevo en cada uno. Verter la salsa encima de los huevos y gratinar en el horno hasta que dore.

Tip para la receta

Opcional: Adornar con tajadas de tomate si se desea.



Ingredientes

- 1/2 kgrs. Espinaca lavada y cocida
- 2 cucharada/s manteca
- 2 cucharada/s Harina
- 1 1/4 taza/s Leche descremada
- 1/4 taza/s Queso Parmesano rallado
- 4 Huevos
- Sal
- Pimienta
- 1 poco Nuez Moscada
- 1 Tomate en tajadas (opcional)

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Vegetales, Ingrediente extra, Para/con niños, Familia, Gourmet