



Huevos escalfados con champiñones

Ingredientes

- 300 Gr. champiñones
- 4 huevos
- 4 lonchas de jamón dulce
- 1/2 litro de bechamel clara
- 4 cucharadas tomate frito
- 3 cucharadas aceite.

Preparación

Lavar bien los champiñones para quitarles la tierra y partir en rodajitas .

Poner en una sartén el aceite a calentar, añadir el ajo y los champiñones .

Dejar que se hagan los champiñones a fuego medio .

Retirar cuando se consuma el agua que sueltan .

En un puchero se pone agua con un poco de sal y vinagre hasta que hierva y entonces se echan los huevos para escalfar hasta que estén hechos, la yema no tiene que quedar dura .

En una fuente se ponen las lonchas de jamón y encima los huevos escalfados, encima se ponen los champiñones, la salsa bechamel y se le echan las cucharadas de tomate por encima .

Se mete al horno para gratinar .

.