

Rob VillaRoy

Huevos Villaroy



Preparación



Picar el jamón y rehogarlo ligeramente con un poco de aceite, añadir la harina y dejar que se tueste un poco sin que se queme. Ir añadiendo poco a poco la leche sin dejar de remover hasta que obtengamos una bechamel. Añadir un poco de nuez moscada y sal. Aún caliente, verter la mitad en una superficie lisa y dejar que se enfríe.

En una sartén con suficiente fondo, freír los huevos de Ocas del Duratón, de uno en uno, inclinando la sartén, de vez en cuando para conseguir que el huevo se recoja en un cogollito y no se desparrame demasiado. Escurrirlos bien.

Una vez fritos, colocarlos sobre la base de bechamel y cubrirlos con el resto de ella. Recortar alrededor de los huevos. Meter 10 minutos al congelador para que se endurezca la bechamel, rebozar con harina, con huevo batido y después con pan rallado. Freír en una sartén con abundante aceite y salpicando la parte superior (darle la vuelta puede ser complicado)

Acompañar de ensalada o con patatas fritas cortadas muy finas.



Ingredientes



- 2 Huevos de Oca del Duratón
- 4 lonchas de jamón cocido
- 1 l. de leche
- 100 gr. de harina, huevo batido y pan rallado (rebozado)
- agua, sal
- aceite de oliva
- nuez moscada