



# Atelier de Cocina

## HUEVOS DOBLES

### Ingredientes:

6 huevos cocidos  
150 grs. de jamón  
 $\frac{1}{2}$  litro de leche  
3 cucharadas de cebolla picada  
1 cucharada de mantequilla  
1 ó 2 huevos para rebozar  
Harina  
Pan molido  
Aceite  
Sal

### Elaboración:

Puede sustituirse el jamón por bonito en aceite o carne cocida, preparado el relleno del mismo modo.

Se pelan y se cortan los huevos a lo largo.

En una sartén con un poco de aceite caliente se fríen la cebolla y el jamón picado muy fino.

Una vez en su punto, se añaden las yemas de los huevos deshechas, se mezclan con el picadillo y se rellenan con ello las claras de los huevos.

Con harina, la leche, la mantequilla y un poco de sal se prepara una bechamel espesa. Ya cocida, se cubren los huevos con ella, dándoles forma de huevos enteros y se dejan enfriar. A continuación, se rebozan en harina, huevo batido y pan molido y, por último, se fríen en abundante aceite caliente.

Se sirven calientes.