

Huevos con bechamel y berenjenas

Ingredientes:

10 huevos
1 litro de salsa bechamel espesa 90 g de mantequilla y 90 g de harina por cada litro de leche
200 g de berenjenas
aceite para freir
Pan rallado
Harina
sal.

Preparación:

Para hacer el huevo con bechamel y berenjenas cocemos 8 huevos, los pasamos por agua fría para pelarlos bien y quitarles la cáscara y se trocean por la mitad.

Pelamos las berenjenas, las troceamos en cuadraditos muy pequeños y las espolvoreamos con sal para que suelten su jugo amargo.

Pochamos la cebolla cortada muy finita en una sartén y le añadimos las berenjenas picadas.

Hacemos una salsa bechamel derritiendo la mantequilla en una cazuela, a continuación añadimos la harina dejando que se fría ligeramente en esa mantequilla y añadimos poco a poco la leche caliente.

Ponemos a punto de sal y un poco de nuez moscada si nos gusta.
Abrimos los huevos por la mitad y les quitamos la yema y un poco de clara.

Rellenamos los huevos con la mezcla de la berenjena y cebolla pochada, cubrimos el huevo relleno con unas cucharadas de bechamel y dejamos enfriar para que la bechamel se solidifique.

Pasamos los huevos rellenos por harina, huevo y pan rallado y los freimos.

Podemos acompañar los huevos con bechamel y berenjenas con una salsa de setas.