



Total: 27min
Preparación: 27min



Ingredientes

Imported

6 U 8 Huevos cocidos.
Pan rallado(mejor en la th)
1 huevo
Aceite para freir
Para la bechamel--- :
500 gr de leche entera
50 gr de harina de trigo normal
30 gr de mantequilla
1/2 pastillita de avecrem
1 cucharada de aceite oliva
Sal,pimienta molida y nuez
moscada(si gusta)

Preparación

1.Colocamos los huevos en el cestillo y echamos 3/4 litros de agua en el vaso y programamos 20 minutos, velocidad 4 ,temp varoma.Sacamos y reservamos.

Una vez fríos, pelarlos y cortarlos por la mitad longitudinalmente.Colocarlos en una bandeja.

2.A continuación lavamos el vaso y ponemos todos los ingredientes de la bechamel.

Programamos 7 minutos, 90° y velocidad 4.

3. Una vez terminada la bechamel, vamos poniendo capas de esta, sobre los huevos con una cuchara.

Dejamos enfriar y cuando están fríos, los pasamos por huevo batido y pan rallado.

Freír con abundante aceite caliente.

¡¡Están buenisimos!!, que aproveche.



Esta receta ha sido creada por un usuario del Recetario. Vorwerk Thermomix no asume ninguna responsabilidad sobre los pasos de preparación, las cantidades ni el éxito de la receta. Por favor tenga en cuenta la forma de uso y las instrucciones de seguridad explicadas en el manual de su Thermomix.

Autor: [luciernaga71](#) Fuente: <http://www.recetario.es>