

Huevos cuajados con champiñones

Tipo de plato: Entrantes · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Soufflé

INGREDIENTES

0	
1 dientes	Ajos
400 gr	Champiñones
	Estragón
1	Huevos — por persona
1 vaso/s	Nata — líquida
200 gr	Queso gruyere — rallado

ELABORACIÓN

Aceite + ajo, que se saca al estar dorado. + los champiñones en láminas. Rehogar, salpimentar y dejar que se consuma el líquido.

Ponerlos en cazuelitas de barro individuales, cubrir con un poco de nata, espolvorear con el queso rallado. Meter al horno justo hasta que se deshaga el queso.

Poner unos huevos, haciendo un hueco con la mano del mortero. Adornar la yema con estragón. Volver a meter al horno hasta que estén.

Con este plato se puede aprovechar cualquier resto de: riñones al Jerez, arroces, guisos lo que sea.