

## Huevos escalfados en bechamel trufada

### *Huevos escalfados en bechamel trufada*



Número de porciones: 6 porciones

Utensilios: 2 cacerolas, barilla y espumadera

Ingredientes:

Huevos de codorniz 6 unidades

Huevos de gallina 6 unidades

Bechamel 6 dl

Trufa 20 gr

Vinagre de Jerez 1 gr

Sal 20 gr

Huevas de trucha 50 gr

Escalfar los huevos en agua con sal y vinagre durante 1 minuto y reservar. Elaborar una bechamel ligera con la mitad de la trufa cortada en trocitos muy finos y el resto de la trufa en láminas muy finas. Sobre la fuente de servir poner la bechamel. Encima los huevos escalfados, las láminas de trufa y por último las huevas de trucha. Servir caliente.