

HUEVOS A LA FLAMENCA

-
- 600 grs. de espinacas (6 personas)
- 2 huevos
- 1 cucharadita de mantequilla
- 1 cucharadita de harina
- Un poco de leche
- Queso rayado
- Jamón, muy poco
- 1 cayena
- Bechamel



Cocemos las espinacas en agua con sal unos diez minutos. Apartamos y ponemos a escurrir, si es necesario las apretamos entre las manos para que suelten todo el líquido. Hacemos la bechamel derritiendo la mantequilla, añadiendo la harina, removiendo bien y vertiendo la leche poco a poco al tiempo que batimos con una varilla. En un poco de aceite rehogamos el jamón, añadimos las espinacas y revolvemos. Agregamos la bechamel y mezclamos. Untamos con mantequilla el fondo de las cazuelitas o una grande. Distribuimos las espinacas, en el centro cascamos el huevo y espolvoreamos con el queso. Cuidado con la sal pues el jamón lleva y el queso también. Metemos las cazuelas en el horno precalentado a 190 grados hasta que la clara del

huevo se cuaje, solo serán unos minutos, enseguida los sacáis porque la yema del huevo se os pondrá dura. Cortamos las rebanadas de pan en triángulos y freímos en aceite de oliva. Colocamos sobre papel absorbente y listo para consumir