

BESOS DE HUEVO

- 2 latas grandes de bonito (440gr)
- 3 huevos
- 750ml de leche
- 140gr de harina
- 50gr mantequilla
- agua, aceite, sal y nuez moscada.

Cocer los huevos durante 10min. Triturarlos.

Calentar la leche.

Poner al fuego el aceite con la cebolla, echar la harina e ir agregando la leche poco a poco sin dejar de remover la mezcla. Añadir sal y nuez moscada.

Pasar todo por la batidora. Agregar el bonito y los huevos.

Untar con mantequilla un molde, echar toda la mezcla, tapar con film transparente y dejar enfriar unas horas.

Luego en nevera hasta el día siguiente.

Cortar la masa en porciones, pasarlas por harina, huevo y pan rallado, y freírlas en abundante aceite caliente.

Nota: sale una buena cantidad para congelar.