

## HUEVOS CON BECHAMEL Y PURÉ DE PATATA

- 2 patatas pequeñas (200gr)
- 4 huevos (cocidos)
- 40 g de harina
- 10+40 g de mantequilla
- 400 ml de leche
- Queso parmesano (opcional)
- Agua, aceite, sal, pimienta, nuez moscada, perejil y cilantro

Pelar las patatas, córtarlas en rodajas y ponerlas a cocer en una olla grande con abundante agua, 25 minutos.

Escurrir las patatas devolver al fuego con una cucharada de mantequilla (10gr), triturar con un tenedor o espachurrador de patata. Pizca de sal y nuez moscada. Mezclar y reservar.

En el agua que ya tenemos caliente cocer los huevos 10min.

La bechamel: Fundir la mantequilla (40gr) en un cazo y agregar la harina. Remueve bien hasta que se haga una fea crema amarillenta. Sin dejar de mezclar, verter la leche (mejor caliente) en tres veces. Esperar a que la harina absorba la leche antes de seguir echando más. El último chorro, lo agregamos fuera del fuego para que quede un poco más líquida. Añadir un poco de nuez moscada, sal y pimienta. Mezclar todo bien.

Añadimos poco a poco el puré de patata al cazo de la bechamel, mezclando bien para que se integren.

Si quedan grumos triturar con batidora.

Añadir el perejil y el cilantro. Mezclar.

Coloca la mezcla en el fondo, pela y corta los huevos cocidos en rodajas y colócalos sobre la mezcla. Sazona.

Acaba con el queso parmesano (opcional).