



INGREDIENTES:

- 6 huevos
- **Para la bechamel:**
- 250 gramos de leche
- 40 gramos de mantequilla
- 60 gramos de harina
- 1 cucharadita de sal
- pimienta negra molida
- nuez moscada
- -----
- 50 gramos de jamón de york
- 100 gramos de gambas peladas
- **Para rebozar:**
- harina para rebozar
- 1 huevo batido
- pan rallado
- aceite de oliva para freír

PREPARACIÓN:

1. Cocemos los huevos con agua y sal. **Podemos cocerlos en la Thermomix si queremos, o de modo tradicional, en un cacito.**

2. Pelamos los huevos cocidos, con cuidado de no romperlos, y con un cuchillo mojado en agua, para que resbale, y corte mejor los huevos, los partimos por la mitad a lo largo, y con cuidadito. Con la punta de 1 cuchillo sacamos las yemas y las vamos poniendo en un bol, o platito hondo, y reservamos.

3. Ponemos en el vaso de la Thermomix, el jamón de york a tacos como dados, las gambas peladas, y las yemas de los huevos, y lo **troceamos 6 segundos a velocidad 4**, si nos queda el troceado grande, damos **dos segundos más a la misma velocidad.**

4. **Hacemos una bechamel:** Ponemos en la Thermomix, la leche, la mantequilla, la

pimienta, la harina y la nuez moscada, y una cucharadita de sal, y le **programamos 6 minutos a temperatura 90 grados, velocidad 4.**

5. A continuación echar la mezcla de las gambas y **mezclar 6 segundos a velocidad 3.** Sacar y reservar.

6. Rellenar los huevos de forma que queden muy llenos, haciendo con la cuchara, una montaña redondeada, por todo el huevo, incluso donde no hay hueco, de modo, que queden por los dos lados con la misma forma, quedan como el huevo cuando aún no se a abierto, y los metemos un mínimo de media hora en la nevera, para que hagan su costrita.

7. Mientras tanto vamos preparando un bol pequeño con harina, otro con huevo batido, y otro con pan rallado, y cuando saquemos los huevos de la nevera, los vamos rebozando por los tres platos, **1º la harina, 2º el huevo batido, y 3º el pan rallado.**

