

## *Huevos rellenos con Marasmius oreades.*



### **Ingredientes:**

- 8 huevos, 200 gr. de *Marasmius oreades*, 150 gr. de jamón cocido, 50 gr. de queso rallado, 1 cebolla, aceite, pan rallado, sal y pimienta. Bechamel: leche, harina, mantequilla, sal, pimienta y nuez moscada.

•

### **Elaboración:**

- Cocemos los huevos. Enfriamos. Cortamos por la mitad, a lo largo. Retiramos las yemas. Reservamos.
- Preparamos una bechamel clarita con los ingredientes citados. Reservar.
- En una sartén al fuego, con aceite de oliva, rehogamos la cebolla picada hasta que esté ligeramente dorada. Entonces añadimos las setas (lavadas y partidas en trozos pequeños) y el jamón cortado también en trozos pequeños. Rehogamos todo unos 12 minutos. Sazonamos con sal y pimienta.
- Cuando el guiso esté seco agregamos unas 3 o 4 cucharaditas de la bechamel preparada y también las yemas reservadas. Mezclamos todo bien.
- Con este preparado rellenamos los huevos y los colocamos en una fuente de horno. Los cubrimos con la bechamel restante. Espolvoreamos con el queso rallado y un poco de pan rallado y gratinamos unos minutos a horno fuerte.