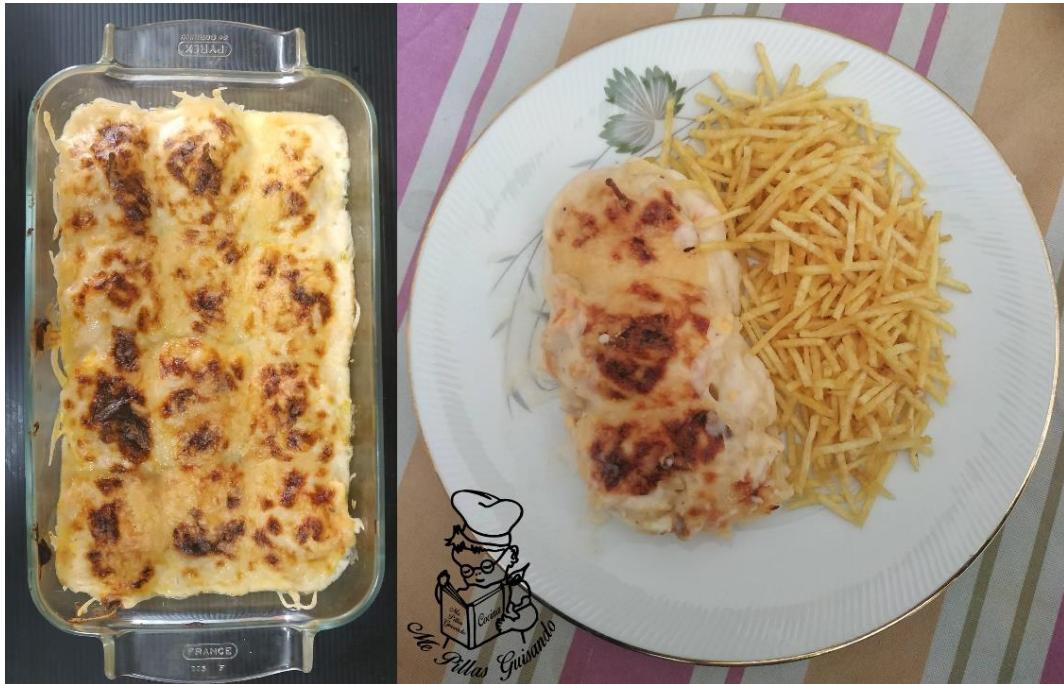




<https://www.mepillasquisando.com>



HUEVOS A LA DONOSTIARRA CON BACALAO Y GAMBAS



INGREDIENTES:

8 Huevos.
200 gr. de Bacalao.
100 gr. de Gambas.
1 Cebolla.
2 Dientes de Ajo.
1 Zanahoria.
2 Ramitas de Perejil.
80 gr. de Queso rallado.
Sal, Pimienta y Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Cocemos los huevos durante 12 minutos y reservamos. Hacemos la bechamel o la compramos ya hecha. (La receta de la bechamel la puede encontrar en [mepillasquisando.com](https://www.mepillasquisando.com)) reservamos. Sofreímos la cebolla, los ajos y la zanahoria en una sartén con un poco de aceite, al final ponemos el perejil picado. Cocemos las gambas y le damos un pequeño toque de cocción al bacalao. Pelamos y cortamos las gambas en trocitos, así como desmigamos el bacalao, reservamos. Pelamos los huevos y los partimos por la mitad, separamos las yemas. Mezclamos el sofrito con la bechamel, el bacalao y las gambas, cocinamos un par de minutos. Picamos o trituramos al gusto el relleno y lo agregamos todo a un bol y añadimos las yemas trituradas, salpimentamos y mezclamos muy bien. Con esta masa vamos rellenando los medios huevos y colocándolos en una fuente de horno. Una vez todos rellenos los cubrimos con bechamel y con el queso rallado, pasamos al horno y gratinamos. Podemos acompañar con unas patatas paja.

<https://www.mepillasquisando.com>