

HUEVOS AL GRATIN "CARDINAL"

Para 8 personas

Ingredientes

4 choclos tiernos
8 huevos
3 cucharadas de Parmesano rallado

Preparación

Se sancochan los cholos y se les rebana separando los granos. Se apartan conservándolos al calor. Una vez lista la salsa blanca y la salsa de tomate fresco, se unen los granos frescos de choclo con la primera y se pone en un purex; encima se vierte la salsa de tomate cubriéndolo.

Se hace unos hoyitos y se revientan los huevos y deben ser uno por persona. Se les echa un poco de sal, se rocía todo con parmesano y se pone unos pedacitos de mantequilla y se llevan al horno mediano hasta que los huevos estén cocidos. Se puede hacer lo mismo en pequeños pyrex individuales.

Salsa Blanca o Bechamel

50 grs de mantequilla
30 grs de harina
3/4 litro de leche
sal, pimienta blanca
una pizca de nuez moscada

Preparación

Se pone en una ollita la mantequilla y el harina y se revuelve bien hasta que se haga una masita, pero sin dorarla. Solamente debe cocerse para que no sepa luego a harina. Separar la ollita del fuego y de golpe verter toda la leche, previamente hervida y bien caliente, moviendo rápidamente para que no se formen grumos. Se deja entibiar un poco y se pone nuevamente al fuego, dándole vueltas sin parar durante unos minutos

para que termine de cocerse. Si apesar de todo, se han formado grumos se pasa por el tamiz. Si ha de esperar para utilizarse, se le conservará al calor, sin que hierva más para que no forme nata se pone encima unos pedacitos de mantequilla y cuando ya se utiliza se le dá vueltas para mezclarla. (Si se desea una salsa más delgada, se añadirá más leche, y en caso contrario, más harina o bien haciéndola hervir más tiempo).

Salsa de Tomates Frescos

1/4 taza de aceite
1 cebolla grande picadita
1 rama de perejil
1 rama de poleo fresco (si se quiere o en su defecto una pizca de All-Spice)
4 tomates
sal, pimienta, una pizca de azúcar

Preparación

Se calienta el aceite y se dora la cebolla agregando el perejil, sal, pimienta y azúcar; luego los tomates pelados y sin pepas. Se cocina hasta que espese un poco y se le pasa por el 'chino' apretando. Se vuelve a poner la salsa al fuego y se cuece hasta dejarla del espesor que se quiera.