

## HUEVOS "A LO ALJOVIN"

### Ingredientes;

5 choclos grandes bien tiernos.  
6 huevos duros.  
1 taza de mayonesa.  
Lechuga.  
Causa:  
1/2 K. de papa amarilla.  
Jugo de 1/2 limón.  
Aji molido al gusto.  
Sal y pimienta.

### Preparación:

Una vez desgranados los choclos se ponen en agua hirviendo con un poco de azúcar y gotas de limón. Ya cocidos se escurren y enfrían. Se sancochan las papas y aún calientes, se peñan, pasan por el prensa-papas y amasan con aceite, sal, pimienta, aji, y jugo de limón. Los huevos se cortan por mitad, y extrae cuidadosamente las yemas. La cavidad de cada huevo se rellena con causa. En una fuente de servir se vacían los choclos, encima van los huevos rellenos, se cubre con la mayonesa y espolvorea con la yema pasada por la coladera. Se rodea la fuente con hojas de lechuga.

2

## HUEVOS RELLENOS EN SALSA MORNAY

### Ingredientes

12 huevos duros  
4 cucharadas de mantequilla  
1 1/2 cucharadas de salsa de tomates  
4 cucharadas de salsa Bechamel  
1 latita de Champignones cortados y saltados en mantequilla  
1 cucharada de perejil picado  
4 cucharadas de queso parmesano  
2 de pan rallado  
2 de mantequilla derretida  
pimienta - sal

### Preparación

Los huevos se cortan a lo largo y se sacan las yemas, se juntan con las tres cucharadas de mantequilla y se muelen, se mezcla con la salsa de tomates, salsa bechamel, perejil, champignones. Se sazonan bien y se rellenan los huevos. Se acomodan en una fuente de hornear, se cubren con la salsa Mornay, la mantequilla derretida y se espolvorea con queso rallado y pan rallado y se gratina en horno muy caliente.

### Salsa

5 cucharadas de mantequilla  
2 cucharadas colmada de harina  
2 tazas o más de leche  
1/2 taza de vino blanco o jerez  
4 quesitos nestlé & 1/2 taza queso Gruyere  
pimienta  
sal y nuez moscada

### Preparación

Se hace una salsa blanca y se le agrega el vino y queso.