RecetaKA

BOLLITOS DE HUEVO Y JAMÓN SOBRE BLINIS



LACTEOS · CONTIENE GLUTEN · HUEVOS

Ingredientes para 10 personas: 1,5 Cebollas / 140 g de champiñón / 10 Huevos / 10 lonchas de jamón/ 10 blinis / mantequilla / sal / pimienta negra / aceite de oliva / moldes de papel (opcional)

Ingredientes para 10 blinis: 1 huevo / 175 ml de leche / 125 gr de harina / 40 gr de mantequilla / 40 gr de azúcar / 1/2 sobre de levadura en polvo / sal

Elaboración de los Blinis:

1. En un bol mezclar la leche junto con el huevo y la mantequilla y batir bien. A continuación añadir el azúcar y una pizca de sal y seguir mezclando. Tamizar la harina junto a la levadura y mezclar bien, (se puede usar la batidora) hasta conseguir una masa homogénea. Tapar el bol con papel film y guardar en la nevera unos 20 minutos
2. Calentar a fuego medio-fuerte una sartén antiadherente. Engrasar la sartén con un pincel untado en aceite o mantequilla y echar aproximadamente dos cucharadas de masa para cada blini (una primero y la siguiente la viertes poco a poco en el centro de la primera). Cuando el borde de los blinis empiezan a dorarse darles la vuelta. Cocinar unos segundos más.

Elaboración de los bollitos

1. Picar finamente la cebolla y el ajo. Rehogar la cebolla en la sartén con un poco de aceite de oliva durante 2 minutos hasta que se torne un poco
2. transparente. Agregar el ajo picado junto con los champiñones, cortados en láminas delgadas. Cocinar a fuego lento durante 8 minutos.
3. Salpimentar. Reservar.
4. Untar los moldes con mantequilla. Colocar una rebanada de jamón dentro de cada uno. Rellenar con una cucharada grande de la mezcla de
5. champiñones. Romper un huevo y colocarlo dentro de cada bollito de jamón. Salpimentar.
6. Precalentar el horno y hornear a 200 °C durante 10 minutos, hasta que las claras estén cocidas y las yemas estén suaves.

Nota: *Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres* ***supervisen, ayuden y se diviertan*** *cocinando con los niños*