

Huevo cocotte a la Florentina



Tiempo de
preparación

45 min.

Porciones

5

Ideal para

Comida

Nivel

Fácil

Ingredientes

5pza. Huevo San Juan

50 gr. Espinacas Baby

50 ml. Crema Natural

15 gr. Mantequilla

60 gr. Queso rallado tipo Mozzarella

20 gr. Cebolla Blanca picada

5 gr. Ajo picado

C/s. Sal y pimienta

C/s. Mantequilla para el molde

Preparación

1. En una sartén o cacerola poner a fundir la mantequilla, poner a dorar el ajo junto con la cebolla, una vez que haya obtenido un café claro incorporar la espinaca, previamente fileteada. Dejar cocer por unos instantes e incorporar la crema junto con el queso. Sazonar y retirar.
2. Precalentar el horno a 160°C (ter. 5-6). Untar con mantequilla el interior de las cocottes (moldes) y salpimentar. Colocar una cucharada de las espinacas en el fondo de cada cocotte.
3. Romper un huevo por cocotte (molde) y colocarlas todas en un recipiente para hornear. Llenarlo de agua por la mitad y hornear, para una cocción de unos 8 minutos. Servir enseguida. Se puede acompañar con: baguete o pan de campaña tostado y cortado en bastoncitos. Variantes posibles: Vegetarianos (6 c. soperas de tomate triturado, 12 puntas de espárragos y 6 c. soperas de queso rallado), forestales (10 setas salteadas con 240 gr. de bacon ahumado, 1 cebolla roja y 3 c. soperas de vino tinto), marineros (3 rodajas de salmón ahumado, cortado en lonchas, 6 c. soperas de cebolleta y 6 de eneldo cortado, 1/2 c. de café de corteza de limón), gastronómicos (150 g de lonchas de foie gras y 6 pizcas de 4 especies)... Todas estas guarniciones se colocan en el fondo de la cocotte antes de romper los huevos.