Huevo cocotte a la Florentina

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
45 min.	5	Comida	Fácil

.

Ingredientes

5pza. Huevo San Juan

50 gr. Espinacas Baby

50 ml. Crema Natural

15 gr. Mantequilla

60 gr. Queso rallado tipo Mozarella

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.