

## Magdalenas Saladas: con queso fundido, bechamel y huevos de codorniz

Esta receta de Magdalenas saladas nos encanta. Tiene unos ingredientes increíbles y no pueden estar más ricas. La idea es preparar una para cada comensal porque llenan muchísimo, aunque también es bueno hacer un par de ellas de sobra, porque siempre hay algún valiente que es capaz de comerse dos. Aquí los ingredientes que hemos puesto salen para cuatro magdalenas, así que si queréis hacer más tenéis que ir calculando las cantidades. También es importante que se sirvan prácticamente recién hechas porque hay que comerlas cuando estén calientes. Esperamos que os gusten :)

### Ingredientes

4 rebanadas de pan de molde sin corteza

4 lonchas de jamón de York

Queso rallado emmental

4 huevos de codorniz

Mantequilla

### Para la bechamel

50 g de mantequilla

50 g de harina

2 cucharaditas de mostaza Dijon

1/2 l de leche entera

Sal, pimienta y nuez moscada al gusto

### Preparación de la bechamel

En una sartén derretimos la mantequilla, tostamos la harina, y mientras vamos añadiendo la leche, batimos con unas varillas para que no se formen grumos. Después, añadimos la sal, la pimienta y la nuez moscada al gusto; por último, la mostaza. Reservamos.

### Preparación de las Magdalenas saladas

Preparamos para ello unos moldes que normalmente usamos para hacer flanes, por ejemplo. Aplastamos las rebanadas de pan con un rodillo y las untamos con mantequilla, entonces las metemos en los moldes como si fueran una tulipa; a continuación, ponemos el jamón de York, después los huevos, y rellenamos los moldes con la **bechamel**. Los espolvoreamos con el queso, y con una brocha pintaremos con la mantequilla los picos que queden fuera. Introducimos las **magdalenas saladas** en el horno (previamente precalentado) y las gratinaremos hasta que estén doraditas. Hay que servir las bien calientes.

Si te ha gustado esta receta tan rica, te recomendamos nuestros [Calabacines rellenos.](#)]