21 Μαΐου 2019

Αυγά με μπέικον και κασέρι σε τραγανή σφολιάτα

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία

Υλικά Συνταγής
1 φύλλο σφολιάτα
6 φρέσκα αυγά
10 φέτες μπέικον ή άλλο αλλαντικό
200 γραμ. κασέρι τριμμένο ή γραβιέρα
150 γραμ. κρέμα γάλακτος
1 μικρό κρεμμύδι σε πολύ λεπτοκομμένες σχεδόν διάφανες φέτες (προαιρετικά)
αλάτι
φρεσκοτριμμένο πιπέρι
1 αυγό χτυπημένο
2 κ.σ. παρμεζάνα

Εκτέλεση
Ξεκινάμε τα αυγά με μπέικον, στρώνοντας, σε μία λαμαρίνα λαδόκολλα. Απλώνουμε ένα φύλλο σφολιάτας επάνω. Κόβουμε γύρω-γύρω από κάθε φύλλο από μία λωρίδα 2 εκ. (γύρω-γύρω σαν κορνίζα).

Χτυπάμε το αβγό και αλείφουμε όλη την επιφάνεια. Κολλάμε περιμετρικά τις λωρίδες που κόψαμε, ώστε να σχηματιστεί θήκη.

Πασπαλίζουμε με την παρμεζάνα. Τρυπάμε όλη την επιφάνεια με πιρούνι και

χαράζουμε ρόμβους ή γραμμές στην μπορντούρα με κοφτερό μαχαίρι. Αλείφουμε γύρω-γύρω την μπορντούρα με αβγό.

Ψήνουμε σε καλά προθερμασμένο φούρνο, στους 200ºC-220ºC στον αέρα για 12΄-15΄, ώσπου να φουσκώσει η σφολιάτα και να ψηθεί το αυγό με το τυρί, αδιαβροχοποιώντας τη σφολιάτα και κρατώντας την τραγανή. Τη βγάζουμε από το φούρνο. Χαμηλώνουμε τη θερμοκρασία στους 180ºC.

Στο αυγό που περισσεύει προσθέτουμε την κρέμα, αλατοπίπερο και το κασέρι. Ανακατεύουμε και τα ρίχνουμε πάνω στη μισοψημένη σφολιάτα. Απλώνουμε σε μια στρώση, το πολύ λεπτοκομμένο κρεμμύδι.
Κάνουμε έξι φωλιές με ψιλοκομμένο μπέικον, αφήνοντας κενό στη μέση και ρίχνουμε από ένα ολόκληρο αβγό, με προσοχή να μην σπάσει (το αποτέλεσμα είναι αβγό μάτι ολόκληρο).

Πηγή: argiro.gr