

**Creador:** Flor Roja



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 8 huevos
- 8 quesitos holandeses
- 2 lonchas jamón dulce
- 2 cucharaditas margarina
- pimienta - sal

**Preparación:**

## Paso 1

Primero, en cuatro minicazuelitas de barro, ponemos media cucharadita de margarina y dos quesitos. Luego las introducimos en el horno al baño maría unos 10 minutos, hasta que veamos el queso fundido. A continuación añadimos a cada cazuela dos huevos, sin que se rompan las yemas, ponemos sal y pimienta al gusto y volvemos a introducir al baño maría en el horno. Estarán a punto cuando veamos la clara cuajada y la yema blanda. Servimos con un poco de jamón dulce picado.