HUEVOS PEPA

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mayse Bonafé O **Recetizador:** Javier Fagundo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico
El truco de esta receta:
El queso tiene que fundirse

Descripción:

Cenas rápidas y económicas

Ingredientes para 4 personas :

- 2 por persona de pan de molde Bimbo
- 2 lonchas de jamon york, 2 de chorizo, 1 de jamón serrano y 1 de queso que se funda
- 1 por persona de huevos
- para freír los huevos de aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

Cortar a trocitos pequeños todo el fiambre y reservar Precalentar el horno En una sartén con aceite de oliva sofreímos el fiambre.Le escurrimos el aceite y reservamos En una rebanada de pan de molde, con la ayuda de

un vasito hacemos un agujero en el centro de la rebanada y la otra la dejamos engtera, Las metemos al horno hasta que se doren Sacamos las rebanadas del an y en la entera colocamos, en el centro, un montoncito del fiambre y encima un huevo frito. Colocamos encima con cuidad de no romper elhuevo la rebanada con el agujero.Coincidirá la yema del huevo justo en el agujero de la rebanada de pan Ponemos encima la loncha del queso y colocamos en el horno solo unos minutos hasta que se funda el queso.