

# Huevos escalfados rellenos de jamón y queso



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Rober **Recetizador:**



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Aperitivo

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Muy económico

## Descripción:

¿Los huevos escalfados aburridos? ¿Quién lo dice? Aquí una forma de comer huevos de una manera diferente y divertida.

## Ingredientes para 2 personas :

- 4 Huevos
- Jamón Serrano
- Queso
- Sal

## Preparación:

### Paso 1

Cogemos unas tazas pequeñas y ponemos papel fill haciendo un hoyo.

### Paso 2

Abrimos el huevo dentro, picamos el jamón y el queso en daditos muy pequeños y los añadimos.

### Paso 3

Hacemos un nudo con el papel fill y repetimos esta acción con cada huevo

### Paso 4

Previamente habremos puesto agua a hervir con sal. Cuando esté hirviendo añadimos los 4 huevos y dejamos unos 10 minutos

### Paso 5

Sacamos los huevos con cuidado de no quemarnos y abrimos las bolsitas.

### Paso 6

Emplatamos echando un chorro de aceite de oliva por encima de los huevos para potenciar su sabor