Huevos escalfados rellenos de jamón y queso

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

Creador: Rober



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 hirvierno 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