

Creador: karmela **Recetizador:** ana pazos ménd



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

picar los pimientos y el jamon en cuadraditos pequeños extender la masa de hojaldre en la bandeja del horno y ponerla a 190 grados unos 20 minutos ,pasado ese tiempo sacar y colocar los cuatro huevos y alrededor el pimiento y el jamon volver a meter al horno otros diez minutos mas o menos hasta que veas cuajados los huevos y listo

Ingredientes para 4 personas :

- Una lámina de hojaldre
- 1 o 2 pimientos rojos
- jamon serrano en cuadritos
- - 4 huevos
- sal

Preparación:

Paso 1

si no te gusta los pimientos puedes poner queso partido en cuadros