Huevos con queso

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** tania Segura

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.