

Huevos tapados



Tiempo de
preparación

15 min.

Porciones

6

Ideal para

Comida

Nivel

Fácil

Ingredientes

6 pza Huevos cocidos San Juan

6 pza Rebanadas de jamón cocido por mitades.

75 g Queso Oaxaca.

3 pza Lonjas de jamo serrano

1 pza Jitomate

Cantidad suficiente aceite de oliva extra virgen

Una pizca de nuez moscada

Una pizca de sal

Una pizca de pimienta

Espárrago al gusto

Preparación

1. Cortas los huevos cocidos San Juan por la mitad , sacar las yemas y reservar las claras.
2. Colocar en un bowl las yemas picaditas, añadir las tres lonjas de jamón serrano finamente picadas y el jitomate frito también finamente picado. Incorporar todo con la ayuda de un tenedor y sazonar con la sal, pimienta y la nuez.
3. Rellena los huevos y envolver cada uno en una media rebanada de jamón. Colocarlos en una fuente.
4. Rallar el queso encima de los huevos, rociar con un poco de aceite de oliva.
5. Gratinar hasta que estén dorados.
6. Decorar con un espárrago salteado en un poco de aceite de oliva.