

Pan relleno de huevo a la poblana



Tiempo de
preparación

15 min.

Porciones

2

Ideal para

Desayuno

Nivel

Fácil

Ingredientes

2 pzas. de Huevos San Juan

2 pzas. de bolillo artesanal

C/s chile poblano

C/s queso asadero

Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. Cortar la parte superior de cada pan y retirar el migajón del centro, hasta lograr un hueco lo suficientemente grande como para colocar un huevo.
2. Cortar el chile poblano en cubitos y agregar al centro del bolillo junto con el queso.
3. Colocar los bolillos en una bandeja para hornear.
4. Romper un Huevo San Juan en cada pan.
5. Condimentar con sal y pimienta al gusto.
6. Hornear a 170° C de 20 a 25 minutos, hasta que el pan se tueste y se obtenga la cocción deseada del Huevo San Juan.