Nubes de huevo con jamón

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
15 min.	2	Desayuno	Fácil

.

Ingredientes

4 pzas. de Huevo San Juan

2 rebanadas de jamón

2 espárragos

Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. Precalentar el horno a 180° C.

2. Separar las yemas de las claras.

3. Batir las claras a punto de nieve y mezclarlas con jamón picado.

4. Colocar las claras batidas a forma de nube sobre papel para hornear, en el centro de cada nube, hacer pequeños huecos para posteriormente poner las yemas.

5. Hornearlas a 200° C durante 4 o 5 minutos, añadir las yemas y ponerlas 2 minutos más al horno.

6. Envolver los espárragos con el jamón y asarlos en una sartén hasta que tomen un ligero color dorado.