

Muffin de huevo



Tiempo de
preparación

20 min.

Porciones

10

Ideal para

Desayuno
Comida

Nivel

Fácil

Ingredientes

9 pzas. de Huevo San Juan

4 tiras de tocino

4 piezas de champiñones

¼ de pimiento morrón rojo

60 g de queso Manchego

Sal y pimienta al gusto

C/s Aceite

10 capacillos

Preparación

1. En una sartén poner a calentar el aceite y dorar el tocino cortado en tiras, una vez que haya tomado un color café claro agregar los champiñones y el pimiento. Salpimentar y dejar cocer durante un minuto.
2. Retirar del fuego y añadir el queso manchego rallado.
3. Romper los Huevos San Juan en un tazón, salpimentar y mezclar perfectamente.
4. Agregar a la cocción anterior y mezclar hasta incorporar todos los ingredientes. Vaciar en los capacillos y decorar con un trozo de champiñón.
5. Hornear a 180º durante 5 minutos o hasta obtener la cocción deseada.