

Papa rellena con huevo



Tiempo de
preparación

20 min.

Porciones

4

Ideal para

Desayuno
Comida
Cenas

Nivel

Fácil

Ingredientes

4 piezas de Huevo San Juan

4 tiras de tocino

2 piezas de papa mediana

1 jitomate

2 ramas de perejil

Sal y pimienta al gusto

C/s aceite

Preparación

1. Lavar y cortar la papa en cubos de 2x2 cm.
2. En una sartén colocar un poco de aceite y sofreír el tocino cortado en tiras medianas.
3. Una vez que el tocino tomó un color café claro, agregar las papas y dejar que se doren ligeramente.
4. Añadir el jitomate cortado en cubos pequeños, salpimentar al gusto y dejar cocer durante 2 minutos moviendo ocasionalmente.
5. Hornear durante 10 minutos a 160° C.
6. Cocinar los Huevos San Juan fritos y reservar.
7. Sacar del horno las papas y servir las acompañadas con un Huevo San Juan frito.