

Nubes de huevo con jamón



Tiempo de
preparación

15 min.

Porciones

2

Ideal para

Desayuno

Nivel

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.