

Regalitos de huevo San Juan



Tiempo de
preparación

60 min.

Porciones

3

Ideal para

Cenas

Nivel

Fácil

Ingredientes

6 huevos cocidos en cuadrillos solo las claras

1/4 de taza de clara de huevo.

1/4 de taza de jamón en cuadrillos

1/2 queso en trocitos

2 chiles jalapeños en cuadrillos

1/2 taza de aceitunas

Pan de caja

Preparación

Precalienta el horno a 150°.

Al pan de caja retírale las orillas aplana hasta dejarlo muy delgado y reserva.

En un tazón mezcla el jamón, el queso, los chiles jalapeños y las aceitunas, una vez bien incorporados coloca los cuadritos de huevo cocido.

Toma pan de caja y coloca en medio esta mezcla, ahora cierra el pan formando un cuadrado con ayuda de un palillo, encima barniza con la clara y coloca en una charola encerada.

Manda los bocadillos al horno por 8 minutos sube la temperatura a 180°.

Saca y acompaña de la salsa de tu preferencia.

Excelentes bocadillos para acompañar con vino en esos días festivos.

¡Buen provecho!