

Receta de Huevos Con Queso Al Horno

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, siguiendo con las recetas de otros países, hoy os dejo una que es de Suiza y es una de las más ricas y nutritivas, seguro que os va a gustar.

Ingredientes

- Huevos (cinco o seis)
- Mantequilla (dos cucharadas)
- Salsa de tomate (sobre 250grs)
- Queso mozzarella (250grs)
- Vinagre (sobre media taza)
- Queso rallado (tres cucharadas)

Modo de Preparación

1. Escalfar los huevos en una cacerola con agua hirviendo y un chorro de vinagre, dejarlos sobre dos o tres minutos evitando que se rompan
2. Untar de mantequilla una fuente o bandeja para horno y poner en ella la salsa de tomate, después colocar los huevos escalfados y cubrir con el queso mozzarella
3. Introducir en el horno, precalentado a 180 Grados, durante unos doce minutos y cuando el queso esté fundido y doradito, sacarlo y...listo para comer!!!
4. Si queréis podéis poner unos taquitos de jamón y unas salchichas troceadas, mezcladas con la salsa de tomate y así será un plato más completo