Timbal de Huevo con tocino

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
20 min.	5	Comida	Fácil

.

Ingredientes

10 pza Huevo San Juan

5 pza Tiras de tocino

10 pza Círculos de pan de caja.

5 cdas Salsa de frijol

1 pza Aguacate en gajos

1 pza Jitomate en gajos

Una pizca sal y pimienta.

Salsa verde a su gusto.

Salsa roja a su gusto.

Para la salsa de frijol:

100 g Frijoles refritos

20 g de tocino

5 g de ajo

10 g de cebolla blanca

30 g de crema

Manteca al gusto

Sal al gusto

Preparación

Para los huevos:

1. Corta el tocino por mitad a lo ancho. En un molde para Muffin (Cup Cake) colocar las tiras de tocino alrededor del mismo.

2. Una vez colocado el tocino en el molde colocar en el fondo los círculos de pan.

3. Romper un huevo San Juan por molde, salpimentar y hornear a 170°C, para una cocción de unos 10 minutos aproximadamente. Una vez cocidos retirar y reservar.

4. Colocar la salsa de frijol en el centro del plato y encima de estos colocar 2 huevos por plato por un costado decorar con los gajos de aguacate y jitomate

5. Se acompaña con salsas verde y roja.

Para la salsa de frijol:

1. Calentar la manteca en una cacerola freír el tocino junto con el ajo, una vez que haya tenido un color café claro, agregar la cebolla y dejar cocer. Incorporar los frijoles refritos y la crema. Dejar que de un hervor. Sazonar. Retirar y moler muy fino.

Nota: Puede ser que no entre toda la clara del huevo. También se le puede poner un poco de queso el gusto junto con el huevo a la hora del horneado siempre cuidando no romper la yema.