

Huevos al horno estilo Italiano



Tiempo de
preparación

20 min.

Porciones

2

Ideal para

Desayuno

Nivel

Fácil

Ingredientes

4 piezas de Huevo San Juan

1 diente de ajo picado

½ piezas de cebolla blanca picada

4 piezas de jitomate

2 hojas de albahaca

2 hojas de hierbabuena

40 g de queso manchego

C/s queso parmesano

Sal y pimienta al gusto

1 oz de vino blanco

Preparación

1. Precalentar el horno a 180° C.
2. En una sartén calentar un poco de aceite y dorar el ajo.
3. Agregar la cebolla y cocer durante un minuto, después el jitomate, el vino, las hojas de albahaca y hierbabuena.
4. Cuando los jitomates estén casi deshechos, salpimentar al gusto.
5. Retirar del fuego y licuar fino.
6. Romper y colocar los Huevos San Juan en un refractario. Bañarlos con la salsa, espolvorear los quesos y hornear durante 10 minutos aproximadamente o hasta obtener la cocción deseada.