Nidos Huevo San Juan Light con pan de avena



Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
60 min.	4	Desayuno	Fácil

.

Ingredientes

400 ml Huevos San Juan Light

8 pza Tocino ahumado

80 g Queso rallado (al gusto)

4 pza Rebanadas de pan de avena

4 g Sal y pimienta

2 g Cebollín picado

4 cdas Frijoles negros refritos

Preparación

1. Cortar el pan de avena en discos del tamaño de la base de nuestros moldes. Colocarlos en la base de los moldes, sin necesidad de engrasarlos.

2. Pasar el tocino por una sartén para que suelten un poquito su grasa. Colocarlos alrededor del molde, cubriendo las paredes y cerrando bien el círculo.

3. En cada nido agregar una porción del queso rallado y un poco de Huevo San Juan Light. Salpimentar.

4. Agregar un poco más de queso y hornear a 180° C de 10 a 15 minutos hasta que el huevo se cuaje, pero cuidando que no quede demasiado reseco.

5. Retirar del horno y pasar un cuchillo por las paredes de los moldes para que despeguen bien. Servir al momento acompañados de frijoles y papas.