Regalitos de huevo San Juan

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
60 min.	3	Cenas	Fácil

.

Ingredientes

6 huevos cocidos en cuadritos solo las claras

1/4 de taza de clara de huevo.

¼ de taza de jamón en cuadritos

½ queso en trocitos

2 chiles jalapeños en cuadritos

½ 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 eso días festivos.

¡Buen probecho!