

Aros de pimiento morrón con huevo



Tiempo de
preparación

40 min.

Porciones

4

Ideal para

Comida

Nivel

Fácil

Ingredientes

Ingredientes:

2 piezas de pimiento morrón

8 piezas de huevo San Juan

8 rebanadas de pan de caja

½ kg jitomate

1 diente de ajo

¼ cebolla blanca

2 piezas de chile amarillo

Preparación

Procedimiento:

Lavar y cortar los pimientos en forma de aro, limpiar el centro de los aros y reservar; Cortar en 2 las rebanadas de pan y tostarlos, en un sartén con teflón poner aceite de oliva y una vez con la temperatura necesaria poner los aros y el huevo estrellado en el centro, sazonar y cocinar.

Para la salsa:

Asar jitomates, ajo, cebolla y chiles. Machacarlos y agregar sal al gusto.