Cupcakes de Huevo

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
45 min.	3	Desayuno	Fácil

.

Ingredientes

Prueba esta deliciosa receta que te facilitará el desayuno de cada mañana, pues con ella podrás experimentar diferentes sabores, gracias a la rica combinación de Huevo San Juan® y verduras.

- 6 piezas de Huevo San Juan.

- 2 rebanadas de jamón de pierna.

- 4 rebanadas de salami.

- 2 rebanadas de tocino.

- ½ pieza de calabaza en rebanadas.

- ¼ de taza de champiñones rebanados.

- ¼ de taza de espinacas.

- ½ taza de queso manchego.

Cantidades necesarias de:

- Sal

- Pimienta.

- Cebollino

- Aceite en aerosol.

Preparación

1. Rocía el aceite en aerosol en un molde para cupcakes.

2. Coloca en el primer molde una rebanada de jamón y cubre con ella todo el fondo, en el siguiente molde coloca dos rebanadas de salami; en el siguiente lugar agrega dos rebanadas de tocino; en el siguiente lugar agrega dos rebanadas de calabaza; en el siguiente cubre con rebanadas de champiñones, y en el último, cubre con hojas de espinacas. Asegúrate de que los fondos de cada molde estén cubiertos por completo con los respectivos ingredientes.

3. Vierte en cada uno de ellos una pieza de Huevo San Juan®. Agrega sal y pimienta, y espolvorea el queso manchego.

4. Hornea por 15 minutos a 180º C.

5. Sirve en una tabla de madera y decora con cebollino.