

HUEVOS HORNEADOS CON TOCINO, ESPINACAS Y QUESO

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 15 minutos

Salen 4 moldes

Ingredientes:

- 4 rebanadas de tocino de pavo o cerdo, cortadas en pedacitos
- 4 puñados de espinacas tiernas
- ¼ taza de queso parmesano rallado
- 4 huevos grandes
- Sal y pimienta negra, al gusto



Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 350 F (180 C), untar ligeramente con mantequilla 4 moldes, dejar de lado.
2. En una sartén, cocina el tocino hasta que esté crujiente y dorado. Transfiere el tocino cocido a un plato forrado con papel toalla y luego córtalo en pedazos pequeños, dejar aparte.
3. En la misma sartén, a temperatura media alta, agrega una cucharada de aceite vegetal, añade las espinacas, cocina hasta que la espinaca haya comenzado a encogerse y haya disminuido significativamente en volumen. Quitar del calor, drenar cualquier exceso de humedad.
4. Distribuye las espinacas cocidas entre los moldes preparados, agrega los trocitos de tocino sobre los moldes con espinaca, espolvorea el queso parmesano rallado sobre el tocino. Agrega un huevo en cada molde, sazonar con un poco de sal y pimienta.
5. Coloca los moldes en una bandeja para hornear y hornear durante 15-18 minutos hasta que las claras de huevo estén cocidas y firmes, pero la yema aún esté un poco líquida. Servir con pan crujiente tostado y buen provecho!

Notas:

*Sazona ligeramente con la sal porque el queso parmesano ya tiene un sabor salado.

*También les puedes agregar champiñones, paprika, tomates, cebollas o lo que tu gustes..

*Si quieres la yema totalmente dura, cocina los moldes por 22 minutos.