



10
MINUTOS



35
MINUTOS



4 A 6
PORCIONES

Ingredientes:

- 6 croissants grandes (preferiblemente duros, pero frescos también sirven)
- 225 gramos de jamón en lonchas o en pedazos, ver nota
- 8 huevos
- 1/2 taza crema o leche evaporada o leche de tu preferencia
- 1 cucharadita de mostaza Dijon, ver nota
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta
- 1 taza de queso cheddar rallado, ver nota

CAZUELA DE CROISSANTS CON JAMÓN Y QUESO

Instrucciones:

1. Calentar el horno a 175 C (390 F) y engrasar una fuente para hornear mediana, cortar los croissants en trozos pequeños. Desmenuzar el jamón en trozos pequeños.
2. En un recipiente mediano, agregar los huevos, la leche, la mostaza, la sal y la pimienta, batir todo bien.
3. Colocar la mitad de los trozos de croissant en la fuente, luego cubrir con la mitad del jamón y la mitad del queso, agregar el resto de los croissants, colocar el jamón entre ellos y cubrir con el queso restante.
4. Vertir la mezcla de huevo sobre la cazuela, hornear durante 35 minutos o hasta que los huevos estén bien cocidos. Luego retirar y listo para disfrutar y ser feliz.

Notas:

*La mostaza Dijon la puedes sustituir por mostaza regular; el jamón puede ser sustituido por tocino o salchicha y el queso cheddar puede ser cualquier queso que derrita: mozzarella, suizo, etc.