

Huevos al Plato con Queso

Ca la Meiga



Necesitamos....

- 6 Huevos.
- 200 gr. de Nata de Cocinar.
- 450 gr. de Tomate Frito.
- 125 gr. de Queso Rallado.
- Pimienta Negra Molida.
- Mantequilla o Margarina.
- Sal.

Paso 1

Primero Precalentar el Horno a 150 grados con calor arriba y abajo. Mientras en un Cazo a fuego bajo mezclar la Nata con el Tomate Frito. Agregar 75 gr. del Queso y calentar hasta que se integre en la Crema. Salpimentar a gusto y reservar fuera del fuego.

Paso 2

Untar con Mantequilla o Margarina 6 Fuentes individuales para el Horno. Cascar 1 Huevo en cada una, con cuidado de que no romper la yema. Salpimentar. Hornear 5 minutos hasta que la clara del Huevo esté un poco cuajada.

Paso 3

Añadir con cuidado, sin tapar la yema del Huevo, la Crema reservada anteriormente y aún caliente. Espolvorear con el resto de Queso Rallado y volver a hornear unos 5 minutos más subiendo un poco la temperatura a 180 grados. Una vez cuajado el Queso y un poco la yema listoooo. Esperamos que os guste. Es una Receta muy sencilla que queda muy sabrosa como Primer Plato o incluso para una Cena. Ah! os avisamos. Os quedareis sin Pan... Cuidaros Mucho y Gracias por estar ahí.

