

Muffin de huevo

INGREDIENTES

- TOMATES DESECADOS 30GR
- ESPINACAS 50GR
- CEBOLLA 1/2 UNIDAD
- ALBAHACA 4 HOJAS
- HUEVOS 8 UNIDADES
- LECHE 60GR
- QUESO FETA 60GR

PREPARACIÓN

- PRECALIENTA EL HORNO A 180°C Y ROCÍA UN MOLDE PARA MAGDALENAS ANTIADHERENTE DE 12 TAZAS CON ACEITE EN SPRAY
- A CONTINUACIÓN, CORTA EN DADOS FINOS LOS TOMATES SECOS, LAS ESPINACAS, LA ALBAHACA Y LA CEBOLLA. A CONTINUACIÓN, REPÁRTELOS ENTRE LOS 12 HUECOS. AÑADE APROXIMADAMENTE 1 CUCHARADITA DE QUESO FETA DESMENUZADO A CADA HUECO
- EN UN BOL MEDIANO, BATE LOS HUEVOS Y LA LECHE. VIERTÉ LA MEZCLA DE HUEVOS DE MANERA UNIFORME SOBRE LAS VERDURAS PARA LLENAR CADA HUECO HASTA 3/4 DE SU CAPACIDAD. UTILIZA UN TENEDOR O UN CUCHILLO PARA MEZCLAR Y ASEGURARTE DE QUE LAS VERDURAS SE DISTRIBUYEN UNIFORMEMENTE DENTRO DEL HUEVO.
- SAZONA LA PARTE SUPERIOR DE CADA HUEVERA CON SAL Y PIMIENTA, AL GUSTO, Y LUEGO HORNEA A 180°C DURANTE UNOS 18-22 MINUTOS.