

# ***Bocaditos de huevo al horno***

## INGREDIENTES

- |                         |             |
|-------------------------|-------------|
| ● HUEVOS                | 10 UNIDADES |
| ● SAL                   | AL GUSTO    |
| ● PIMIENTA              | AL GUSTO    |
| ● TOMATES DESHIDRATADOS | UN PUÑADO   |
| ● ESPINACAS             | 50GR        |
| ● ALBAHACA              | AL GUSTO    |

## PREPARACIÓN

- EN PRIMER LUGAR MOJA EL TOMATE DESHIDRATADO EN AGUA TEMPLADA HASTA QUE ESTÉN TIERNO Y PUEDAS CORTARLOS.
- PRECALIENTA EL HORNO A 180°C, PREPARA UNA BANDEJA PARA MUFFINS Y ENGRÁSALO CON MANTEQUILLA O ACEITE
- EN UN BOL GRANDE, MEZCLA LOS HUEVOS Y BÁTELOS CON SAL Y PIMIENTA.
- AÑADE A CONTINUACIÓN LOS TOMATES YA HIDRATADOS (SIN AGUA), LAS ESPINACAS Y LA ALBAHACA.
- DIVIDE LA MEZCLA EN CANTIDADES SIMILARES UNOS 2/3 DE CADA MOLDE. HORNÉALO EN EL HORNO DURANTE 12-15 MINUTOS HASTA QUE ESTÉN HECHOS.
- PUEDES PROBAR OTROS SABORES COMO JAMÓN Y QUESO, ESPINACAS Y QUESO O BRÓCOLI Y CHEDDAR.