



MUFFINS DE HUEVO

Muffins de huevo para 6

6 porciones porciones / Dificultad baja / 30 minutos

INGREDIENTES

12 huevos.
1 sobre de Sazón Costillita Ahumada MAGGI®.
1 taza de queso rallado.
4 cucharadas de cebollino picadito.
1 taza de berenjena pelada y picada en cubitos.
1 taza de jamón, jamonada o chorizo.
1 cucharadita de hierbas aromáticas al gusto.
Pimienta blanca molida al gusto.
Sal al gusto.

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a una temperatura media
2. En una sartén, calienta un poco de aceite y sofríe la berenjena por unos segundos.
3. Inmediatamente agrega el jamón, las hierbas aromáticas y el sobre Sazón Costillita Ahumada MAGGI®, y saltea por un par de minutos.
4. Rectifica el sabor con un poco de sal y pimienta. Retira del fuego.
5. Aparte, en un bol, rompe los huevos, añade sal y pimienta; bate con energía.
6. Engrasa las paredes de moldecitos pequeños independientes.
7. En cada molde, vierte una capa de la berenjena con jamón, a continuación el queso rallado y luego el cebollino. Todo esto debe cubrir solo dos tercios del molde.
8. Por último, reparte el huevo batido entre todos los moldes.
9. Lleva los moldes al horno y deja cocinar a fuego medio durante aproximadamente 15 minutos o hasta que los muffins crezcan.
10. Retira del horno y deja enfriar antes de servir.