

Receta Huevo picante al horno



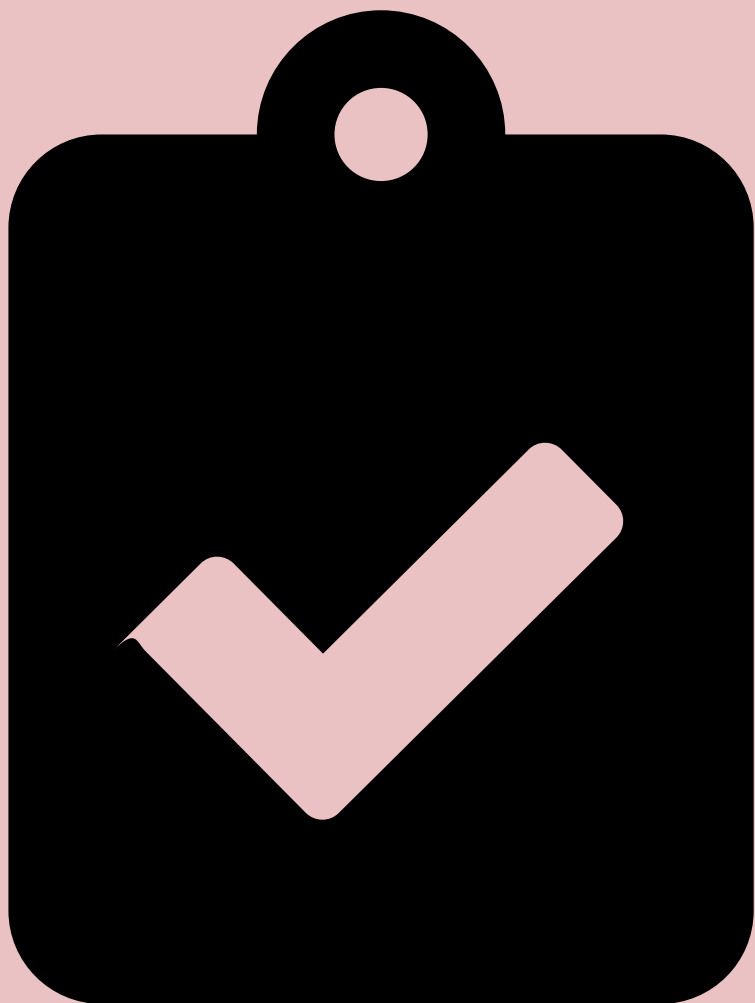
Huevo picante al horno

En este post te traemos una receta de huevo picante con mucho queso y base de hojaldre. A nosotros nos encanta, ya no solo por el queso fundido al horno, sino por el toque picante que le da el

A continuación puedes ver los aportes nutricionales por ración de este plato a caballo entre una pizza y un revoltillo de huevo.

Por ración: 481 calorías, 32g de grasa (14g de grasa saturada), 327mg de colesterol, 981mg de sodio, 19g de carbohidratos (4g de azúcares, 3g de fibra), 30g de proteínas.

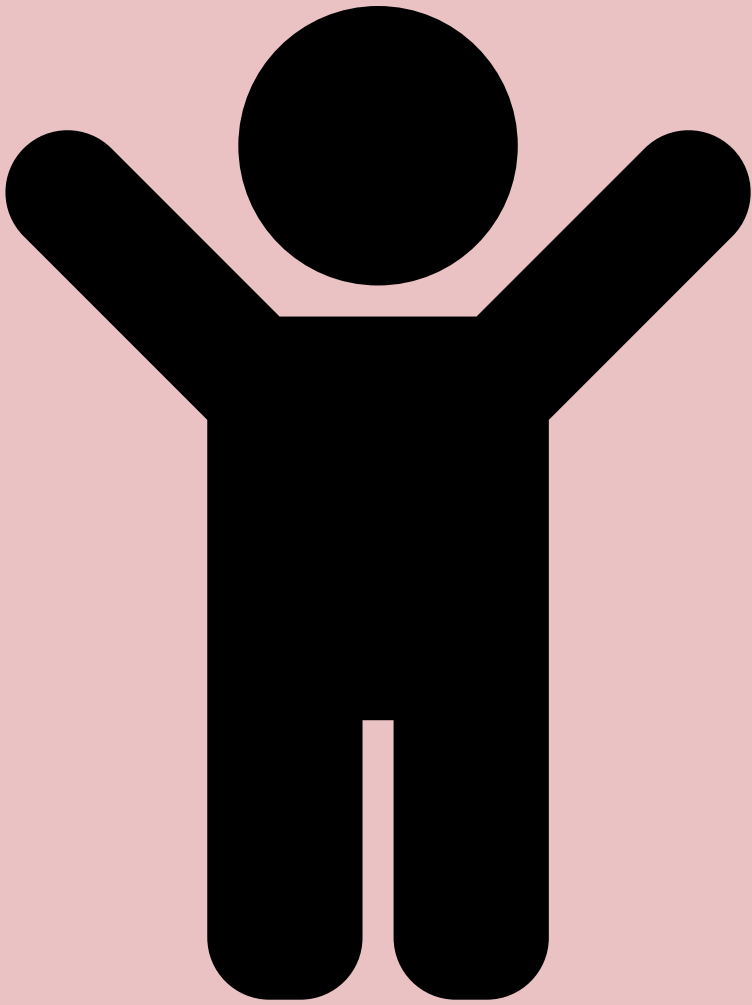
Sobre la receta



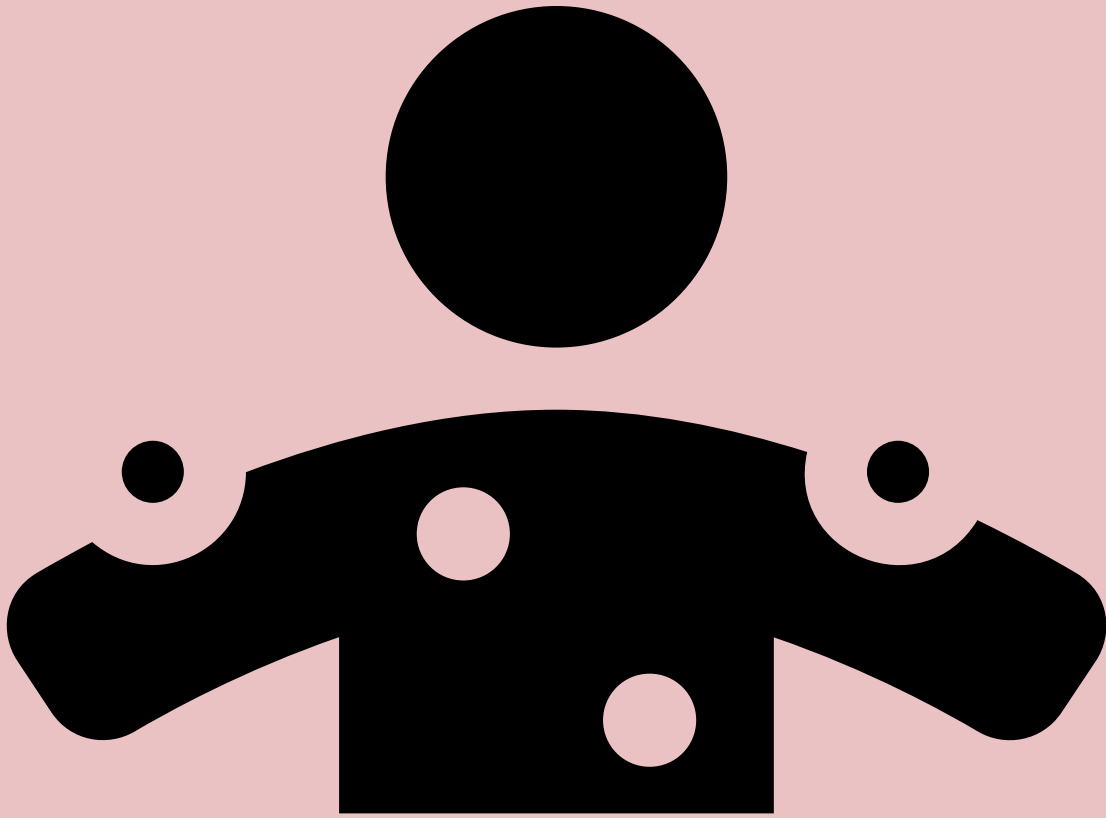
Preparación: 30 minutos



Tiempo total: 30 minutos



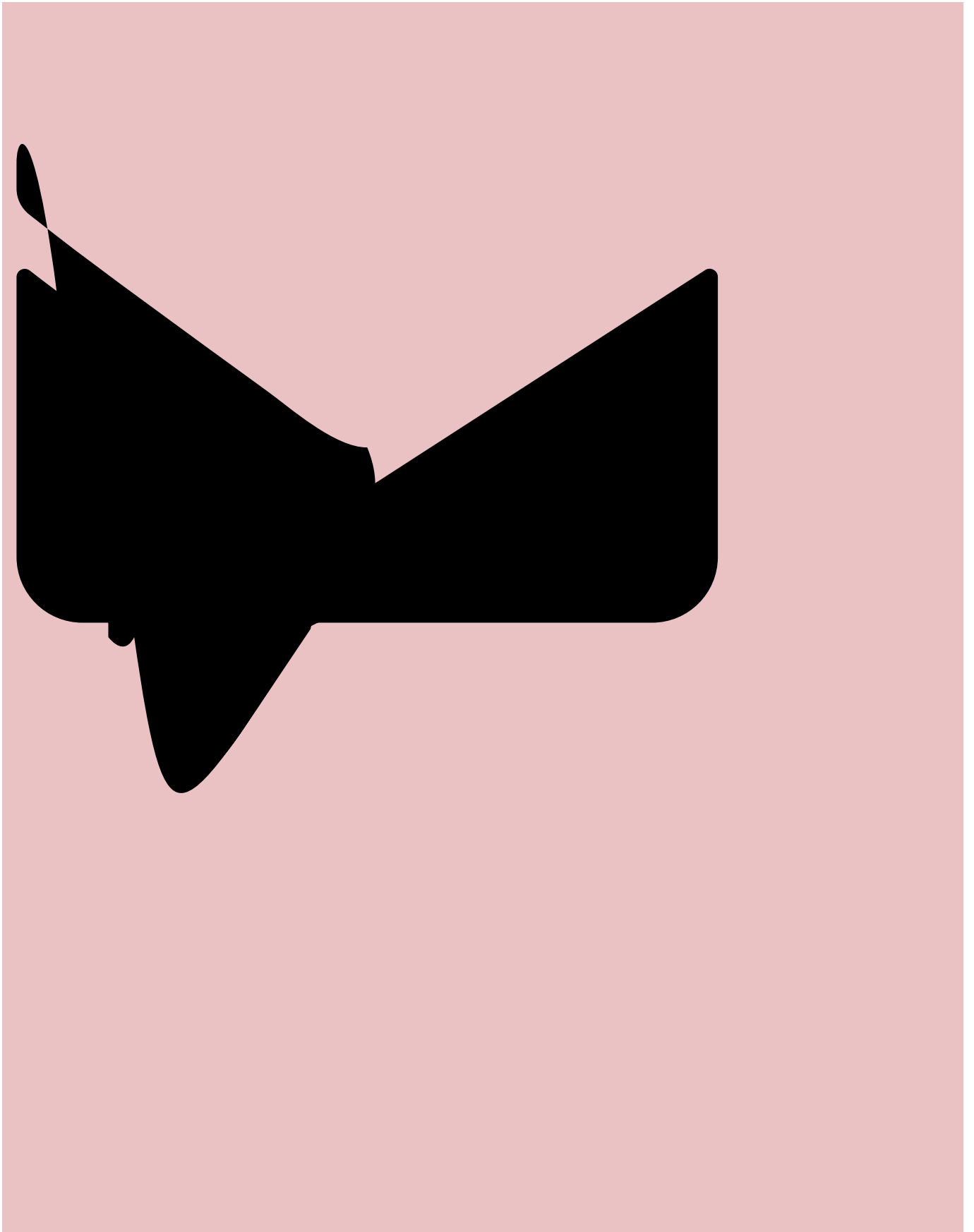
Comensales: 8 pax



Dificultad: Fácil







Ingredientes del huevo picante

- 1 tubo (225 gramos) de masa para hojaldre
- 10 huevos grandes
- 1/3 de taza de agua
- 3 cucharadas de mantequilla
- 1-1/2 tazas de carne picada o trozos de bistec
- 1 taza de queso cheddar rallado
- Una taza de queso Monterey Jack rallado (o [parmesano](#))
- Taza pequeña de [salsa Sriracha](#)
- Media lata de [jalapeños](#)

Pasos a seguir de la receta de sopa de hamburguesa

1. Desenrolle la masa de hojaldre en una bandeja para hornear engrasada de 33×22 cm. Sellar las costuras y las perforaciones; reservar.
2. En un bol pequeño, bata los huevos y el agua.
3. En una sartén grande, calentar la mantequilla hasta que esté caliente. Añadir la mezcla de huevos; cocinar y remover a fuego medio hasta que los huevos estén casi cuajados. Retirar del fuego.
4. Poner la carne sobre la masa junto con los jalapeños. Cubrir con una capa de huevos, quesos y salsa.
5. Hornee, sin tapar, a 190° hasta que burbujee y el queso se derrita, de 14 a 16 minutos.

TRUCOS Y CONOCIMIENTOS

Añade champiñones y aceitunas negras y utiliza algún [sazonador](#) que te guste.

Para conseguir una receta menos picante no le pongas la taza de salsa Sriracha.

Puedes aumentar el tiempo de cocción a unos 25 minutos para asegurarte que queda bien hecho.

Encuentra más recetas picantes como la del huevo picante



Start search



-
- Search in title
Search in title
- Search in content
Search in content
- Search in excerpt
- post
post
- page
page

