

Alcauciles rellenos con huevo



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 30min
Tiempo total: 45min , Número de porciones: 2

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/alcauciles-rellenos-con-huevo>

Preparación

Limpiar los alcauciles y quitar las hojas feas. Una vez limpios, partirlos a la mitad en forma transversal. Con la ayuda de la punta de un cuchillo, vaciar el interior de cada uno. Preparar una bandeja de horno con un poco de aceite de oliva virgen extra, y poner las 4 mitades. Romper los 4 huevos en el interior de cada alcaucil y asarlos a 180°C durante unos 20 minutos, hasta que el huevo se haya hecho por completo. Mientras se asan los alcauciles, preparar un bol, y batir los dos huevos restantes. Añadir un poco de sal, pimienta y los trocitos de jamón cocido. Hacer los huevos revueltos en la sartén para acompañar junto a los alcauciles. Disfrute!
Fuente: Recetín.com



Ingredientes

- 2 Alcauciles
- 6 Huevos
- 100 gramo/s Jamón Cocido en cubitos
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Aceite de oliva

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Vegetales, Rápida, Familia, Una cocinera experta, Appetizer-Entrada