

Baguette rellena



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: 2

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/baguette-rellena>

Preparación

Precaliente el horno a 200°C aproximadamente. Cortar una sección ovalada en la parte superior de las baguettes y sacar la miga con cuidado de no perforar la corteza. En un recipiente, mezclar los huevos junto con la crema, la cebolla y los condimentos. Agregar casi todo el queso gouda rallado. Vierta la mitad de la mezcla en cada barra de pan y coloque en cada uno una rebanada de jamón abrazando caga baguette y llevelos a una bandeja para hornear. Esparza por encima el resto del queso. Hornear durante 15 a 20 minutos o hasta que estén dorados. La mezcla de huevo se endurece por fuera pero queda esponjoda por dentro y el jamón de Parma se vuelve crujiente. Deje que se enfríe durante unos 5 minutos y sirva.



Ingredientes

- 2 unidad/es Baguette
- 2 unidad/es Huevos
- 1 unidad/es Yema de huevo
- 2 rebanada/s Jamón de Parma
- 30 gramo/s Queso gouda
- 2 unidad/es Cebolla Verdeo
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 25 cc. Crema de leche

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Rápida, Para/con niños, Familia, Pan y otros panificados para la casa