

# Barcos de huevo al horno



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 25min  
Tiempo total: 50min , Número de porciones: 4

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/barcos-de-huevo-al-horno>

## Preparación

Precalear el horno a 175°C. Cortar una "V" profunda a través de la parte superior de cada barra de pan hasta cerca de 1 cm. de la parte inferior. Parcialmente retire la miga de las baguettes. Poner a un lado. Colocar los huevos y la crema en un tazón y batir ligeramente. Batir en el resto de los ingredientes y sazonar ligeramente con sal y pimienta. Dividir y verter la mezcla en cada bote de baguette y colocar en una bandeja para hornear. Hornear durante 20 a 25 minutos o hasta que estén doradas e hinchados. Sazonar con sal y pimienta. Dejar enfriar durante unos 5 minutos, cortar y servir.



## Ingredientes

- 4 mini Baguettes
- 5 Huevos
- 1/3 taza/s Crema de leche
- 120 gramo/s Panceta picada
- 100 gramo/s Queso Gruyere
- 2 Cebollas de Verdeo picados
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

## Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Para/con niños, Familia, Plato Principal, Appetizer-Entrada