

Cazuela de huevo y castañas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 0min , Tiempo de cocción: 0min
Tiempo total: 0min , Número de porciones: 2

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/cazuela-de-huevo-y-castanas>

Preparación

Encienda el horno a 180°C. Cortar el pan en cubitos y cocinar por unos minutos, revolviendo de vez en cuando para tostarlos por todos lados. Cortar las castañas en trozos grandes y disponerlas en la parte inferior de dos cazuelas. Añadir una cucharada de crema sobre las castañas y deslizar un huevo en cada una. Hornear durante 20-25 minutos o hasta que la clara de huevo esté firme y la yema todavía esté suave. Servir inmediatamente con una pizca de sal y pimienta y cubos del pan tostado.



Ingredientes

- 2 Huevos
- 2 cucharada/s Crema de leche
- 100 gramo/s Castañas cocidas
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 2 rebanada/s Pan de trigo

Categorías

Italiana, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Exótica, Comida para todos los días, Rápida, Ingrediente extra, Plato Principal