

Huevos en molde con pimientos

Publicada por:

[imprimir](#)

- 30 '
- 15 '
- 4
- 
- 
- 
- 
- 



Comentario nutricional

La clara del huevo nos ofrece un 90% de agua y un 10% de proteínas llamadas ovoalbúminas.

Modo express

1. Unte las flaneras con margarina. Pique el jamón y corte los pimientos en tiras.
2. Disponga 2 cucharadas de tomate frito en el fondo de cada flanera, casque un huevo encima y sazone con sal.
3. Añada unas tiras de pimiento sobre cada huevo y luego distribuya el jamón.

4. Introduzca las flaneras en la Chef Plus Induction y programe el menú Horno 15 minutos a 173º.
5. Desmolde y espolvoree con el perejil.