

Bollitos de Huevo

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Cebolla: 1/4 Unidad

Huevos: 6 Unidades

Jamon: 6 Fetas

Pan: 6 rebanadas

Aceite De Oliva: c/n

Champiñones: 1 Taza

Calabacines: 2 Unidad

Mantequilla: c/n

Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- Cortar el tallo a las flores de *calabaza*, retirar el pistilo y reservar la corola de las flores.
- Picar finamente la *cebolla* y el *ajo*. Rehogar la *cebolla* en la sartén con un poco de aceite de oliva durante 2 minutos hasta que se torne un poco transparente. Agregar el *ajo* picado junto con los champiñones, cortados en láminas delgadas, y la flor de *calabaza* y cocinar a fuego lento durante 8 minutos. *Sazonar* con sal y pimienta al gusto al final, para que no se desjuguen los champiñones. Reservar.
- Untar los moldes de bollitos con *mantequilla* y colocar una *rebanada* de *jamón* dentro de cada uno como si quisiera forrarlo. Rellenar con una cucharada grande de la mezcla de champiñones con flor de *calabaza*. Romper un **huevo** y colocarlo dentro de cada bollito de *jamón*. *Sazonar* con un poco de sal y pimienta. Hornear a 400°F (200 °C) durante 10 minutos, hasta que las claras estén cocidas y las yemas estén suaves.
- Desmoldar y servir sobre panes tostados cortados en círculo con la ayuda de un vaso.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bollitos-de-huevo>