Huevos cocotte



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Moldes individuales circulares que puedan ir el horno: 2 Unidades

Huevos: 2 Unidades

Morrón asado: 1 Unidades

Queso crottin: 100 Gramos

Manteca: Cantidad necesaria

Ciboulette: Cantidad necesaria

Pimienta: Cantidad necesaria

Crema de leche: Cantidad necesaria

Cebolla de verdeo asada: 4 Unidades

Queso Fontina: 50 Gramos

Ajo rallado: 1/3 Diente

Pan de campo tostado: 2 Rodajas

Sal fina: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Enmantecar los moldes y agregar *crema* de leche hasta 1/3 de la altura del cocotte (molde).
- *Condimentar* con sal, pimienta y *ajo* rallado, mezclar.
- Agregar *cebolla* de verdeo asada, *morrón* asado en tiras gruesas, finas láminas de queso fontina, cuñas de queso crottin y 1 *huevo* por molde
- *Condimentar* con sal y cocinar en horno a 190ª C a baño maría hasta cocinar la clara y la yema esté cremosa.
- Retirar del horno y servir con *rodaja* de pan tostado con *manteca*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/huevos-cocotte