elGourmet

Huevos con Soldados

Tiempo de preparación: 40 Min

Ingredientes

Queso Parmesano: Cantidad necesaria
Pan blanco: cantidad necesaria
Aguacate: Cantidad necesaria
Agua: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Mantequilla: cantidad necesaria
Huevos: Cantidad necesaria
Queso Provolone: cantidad necesaria
Queso Brie: Cantidad necesaria
Aceitunas negras: Cantidad necesaria
Ají molido: 1 Pizca
Aceite De Oliva: cantidad necesaria
Esparragos: cantidad necesaria
Pan integral: cantidad necesaria
Ciboulette: cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Sobre una tabla, cortar rebanadas de pan integral
- Cubrir con queso brie, sin dejar sobrantes.
- Pisar un *aguacate* y untar sobre el queso
- Salpimentar a gusto
- Luego cubrir con una nueva capa de queso brie y tapar con otra *rebanada* de pan integral
- Colocar en una bandeja y llevar al horno
- Cocinar a 180 °C hasta que el pan se tueste y se dore bien
- Retirar, cortar en bastones y reservar.
- Sobre la tabla, cortar rebanadas de pan blanco
- Pincelar de ambos lados con una mezcla del *ají* molido, *mantequilla* fundida, aceite de oliva y *ciboulette* picada.
- Cortar el pan en bastones verticales
- Tostar en el horno hasta que queden dorados y crocantes
- Reservar.
- Sobre la tabla, cortar más rebanadas de pan blanco
- Pintar con aceite de olvida, cubrir con queso parmesano rallado y aceitunas negras picadas
- Cortar el pan en bastones verticales
- Tostar en el horno hasta que queden dorados y crocantes

- Reservar.
- Servir las variedades de soldados, acompañando con huevos pasados por agua y espárragos blanqueados, gratinados con queso parmesano.

- Recuerda que, a la hora de cocinar, siempre es mejor que los huevos estén a temperatura ambiente.
- Al comprar queso parmesano, comprueba que su *color* sea pajizo-oro/pajizo pálido, pues indica que la leche utilizada procede de animales alimentados con forrajes frescos

Para m&aacute

- S recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas los capítulos estreno de "Repostería con Virginia Sar III, Desayunos y Meriendas".

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