

Mini Muffins De Pan De Molde

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cebolla Morada: 1 unidad

Morrón: 1 unidad

Pan de molde: c/n

Queso Azul : 150 g

Tomillo: 1 Ramita

Calabaza: 500 g

Nueces : c/n

Queso Cremoso : 300 g

Sal y Pimienta: a gusto

Preparación de la Receta

- Cortar en cubos pequeños la *calabaza* pelada y *saltear* en sartén con aceite de oliva por 3 minutos.
- Agregar *morrón* rojo y *cebolla* morada picados, *condimentar* con sal, pimienta, *tomillo* fresco y cocinar hasta que se caramelicen los vegetales.
- Colocar en cada espacio de la muffinera una *rodaja* de pan de molde apretando y dándole forma con las manos.
- Incorporar en cada uno el relleno de vegetales salteados, cubos de queso cremoso, queso azul desgranado y nueces en trozos por encima.
- Llevar a horno a 180 grados por 10 minutos y hasta *dorar* y *gratinar* los quesos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/mini-muffins-de-pan-de-molde>