Pasteles de huevo con verduras en pan de molde



Ingredientes

Pan de molde: 8 rebanadas
Verduras variadas: 200 g
Queso rallado: 60 - 80 g
Sal y Pimienta: Al gusto
Aceite para engrasar los moldes:
Huevos: 8 Unidades
Tomate frito: 6 Cucharadas
Aceite de oliva: 2 - 3 Cucharadas
Especias o hierbas al gusto:

Preparación de la Receta

- Pela y corta las verduras
- Mezclalas con el aceite, sal y pimienta
- Puedes incorporar las *especias* que quieras
- Colócalas en un recipiente apto para airfryer y cocina a 180 ºC durante 8–10 minutos, removiendo a mitad de tiempo, hasta que estén tiernas y ligeramente doradas ; deja templar
- Estira cada *rebanada* de pan de molde con un rodillo hasta dejarla fina y flexible
- Engrasa ligeramente los moldes para muffins y adapta las rebanadas estiradas a cada hueco, presionando para que cubran bien la base y parte de las paredes
- Pon en el fondo de cada “cestita” de pan una cucharadita de *tomate* frito y reparte encima una capa de verduras asadas, sin llegar hasta el borde para dejar espacio al **huevo**
- Casca un *huevo* en cada muffin, sobre las verduras
- Si los huevos son grandes y los moldes pequeños, puedes batir ligeramente los huevos en un bol y repartir el *huevo* batido entre los moldes en lugar de ponerlos enteros
- Salpimenta suavemente por encima
- *Añade* sobre cada *huevo* media cucharadita más de *tomate* frito en el centro y espolvorea queso rallado por encima, sin cubrir del todo si quieres que se vea el *huevo*
- Coloca los moldes de silicona con los muffins en la cesta de la airfryer y cocina a 160–170 ºC durante 10–11 minutos, hasta que el pan esté dorado en los bordes y el *huevo* cuajado al punto que prefieras
- Deja reposar 2–3 minutos para que se asienten, desmolda con cuidado ayudándote de una espátula o cuchillo de punta roma y sirve los muffins de *huevo* con verduras calientes

Consulta la receta original en