

Sándwich Cupcake Eggs

Tiempo de preparación: 35 Min



Ingredientes

Brócoli: 100 Gramos

Chipotle seco: 50 Gramos

Espárragos: 1 Manojo

Mantequilla: 100 Gramos

Panes Mini hamburguesas multicolores: 6 Unidades

Queso Cheddar: 250 Gramos

Vino Blanco: 100 mililitros

Champiñones: 200 Gramos

Crema ácida: 100 mililitros

Huevo: 8 Unidades

Mayonesa: 250 Gramos

Queso Edam: 250 Gramos

Tomate uva: 150 Gramos

Preparación de la Receta

- Picar finamente los vegetales uno a uno y reservar.
- Batir *huevo* salpimentar y reservar.
- Cortar en cubos medianos los quesos y reservar.
- Hornear por separado los tomatitos.
- Llenar los moldes para hornear con *huevo* y añadir diversos vegetales de forma salteada y queso del mismo modo.
- Hornear de 15 a 20 minutos a 200°C

Aderezo

- Temperar *mantequilla*, licuar con *chipotle*, *mayonesa*, *crema* y vino blanco, salpimentar y reservar

Emplatado

- Calentar pan, abrirlo untar aderezo en base y tapa montar lo horneado y añadir más aderezo.
- Cerrar y pinchar con *palillo* y tomatillo horneado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sandwich-cup-cake-eggs>