Sándwich Cupcake Eggs



Tiempo de preparación: 35 Min

Ingredientes

Brócoli: 100 Gramos
Chipotle seco: 50 Gramos
Esparragos: 1 Manojo
Mantequilla: 100 Gramos
Panes Mini hamburguesas multicolores: 6 Unidades
Queso Chedar: 250 Gramos
Vino Blanco: 100 miliitros
Champiñones: 200 Gramos
Crema acida: 100 miliitros
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