



# Huevitos en nido de tocineta

## INGREDIENTES

- 2 lonjas de tocineta
- 1 huevo
- 1 rebanada de pan
- Queso Gruyere rallado
- Sal y pimienta al gusto

## PREPARACIÓN

Precalienta el horno a 375°.

Corta la rebanada de pan en forma de círculo del tamaño del envase (de ponquecito).

Enmatequilla.

Coloca el círculo de pan dentro del envase y mete en el horno hasta que el pan este semi-tostado.

Cocina la tocineta en un sartén hasta que este dorada pero suave.

Poner las tocinetas semi-cocinadas en el envase formando un nido.

Coloca un huevo encima de las tocinetas y del pan.

Hornea por 20 minutos o hasta que el huevito esté listo.

Ralla queso Gruyere encima de cada huevito y dejar que se derrita.

Sal y pimienta al gusto.



@MagefesaVe



@MagefesaVenezuela



@MagefesaVe

[www.magefesa.com.ve](http://www.magefesa.com.ve)