



HUEVO EN CANASTA LA VILLITA

 Porciones: 1  Tiempo de preparación 10 minutos

 Cena  Desayuno

INGREDIENTES

- 1 huevo
- 1 rebanada de pan de caja
- Una cucharadita de margarina La Villita
- Sal y hierbas aromáticas

MODO DE PREPARACIÓN

Aunque esta receta es muy sencilla y de rápida preparación, es un platillo delicioso y muy versátil. No necesitas muchos ingredientes y puedes prepararla para desayuno o cena.

Haz un agujero en el centro de la rebanada de pan; puedes utilizar un cuchillo o un vaso.

Calienta una sartén a temperatura media y pon la cucharada de margarina La Villita. Sazona con la sal y las hierbas aromáticas.

Una vez que se haya derretido, coloca la rebanada de pan y dora ambas caras durante dos minutos.

Ya que se haya tostado ligeramente, quiebra el cascarón del huevo y viértelo en el centro del pan.

Puedes dejarlo cocer un par de minutos a fuego medio para conservar la yema líquida o si lo prefieres, voltea el pan para cocerlo por ambos lados.

Para darle un extra de sabor, puedes colocar una rebanada de queso manchego, asadero o Chihuahua y dejar que gratine con el calor del pan.