



HUEVOS EN PIMIENTO MORRÓN

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 30 minutos

 Desayuno

INGREDIENTES

- 4 pimientos morrones en rebanadas redondas y sin semillas
- 1 cebolla morada en cubitos
- 8 huevos
- Sal y pimienta al gusto
- ½ cda. de perejil picado
- Margarina sin sal La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Sorprende a todos en casa con un desayuno diferente, lo amarán.

Precaentamos el horno a 180°C. En una charola para horno untamos un poco de margarina sin sal La Villita. Coloca las rebanadas gruesas de los pimientos morrones, cocinamos por 2 minutos y retiramos del horno.

Ahora rompemos un huevo al centro de cada una de las rebanadas de chile morrón y sazonamos. Tapamos con papel aluminio y regresamos al horno hasta obtener el término deseado de cocción.

Te recomiendo que al servir acompañes todo con unas rebanadas calientes de pan tostado. ¡Riquísimo!

 LaVillitaMX  @LaVillita