



MUFFINS DE HUEVO CON TOCINO

☆ Nivel de Dificultad: ★★☆☆☆

🕒 Tiempo de Preparación: 40 min.

INGREDIENTES:



- 8 rebanadas de tocino de pavo o puerco cortado en cuadritos
- 3 jitomates bien picados
- 2 pimientos morrones rojos (o verdes) bien picados
- ½ cebolla blanca bien picada
- Sal y pimienta al gusto
- 8 huevos
- Aceite Maravilla
- Cebollín picado

NOTA: ¡Necesitarás una charola de muffins!

ELABORACIÓN:



- Primero precalienta el horno a 180°C
- En un sartén, agrega un chorrito de Aceite Maravilla, una vez caliente, agrega el tocino cortado en cuadritos. Espera hasta que esté bien cocido.
- Coloca servi tollas en un plato y coloca el tocino, quita el exceso de grasa.
- En un bowl agrega los huevos, una pizca de sal, pimienta y revuelve muy bien.
- Una vez que queden los huevos bien revueltos, agrega el jitomate, la cebolla, el pimiento morrón el tocino, revuelvelos muy bien y engrasa la charola de muffins con Aceite Maravilla.
- Agrega la mezcla de huevos, (hasta la mitad) en cada espacio para muffins.
- El horno debe de estar listo, así que toca colocar, con cuidado, la charola de muffins en su interior.
- Hornea por 20 minutos y revisa que los muffins estén firmes y ligeramente dorados.
- Retira del horno y apágalo.
- Deja que los muffins se enfríen y sirve en un plato. Espolvorea con un poco de cebollín picado y ¡listo!
- Es momento de disfrutar un delicioso desayuno.

