Huevos Suizos

autor Colaborador

Esta receta es fácil y perfecta para un desayuno o para una cena rapidita luego de un dia ocupado en el trabajo. Se prepara en 15 minutos y se mete en el horno.Ingredientes:

- ½ libra de chorizo (cocinado y desboronado)

- 1 ½ taza de queso de papa tipo ‘cheddar’ rallado

- 2 cucharadas de mantequilla

- 1/3 taza de crema

- 1 cucharadita de polvo de mostaza

- ¼ cucharadita de sal

- 8 huevosPreparación:

Caliente el horno a 325 grados. Engrase un molde de cristal de tamaño 11 x 7 y deje aparte. En una sartén pequeña, cocine y desborone el chorizo. Una vez listo escurra el chorizo y sáquele toda la grasa. Coloque el chorizo en el molde de cristal y póngale el queso rallado por encima. Añada pedacitos de mantequilla.

En un recipiente pequeño, combine la crema, el polvo de mostaza y la sal. Vierta la mitad de la mezcla en el molde encima del queso y la mantequilla. En un recipiente mediano, bata los huevos hasta que estén espumosos. Vierta los huevos batidos en el molde y vierta el resto de la crema encima de los huevos.

Hornee a 325 grados por 20 o 25 minutos hasta que la mezcla comience a dorarse. Retire del horno y córtelo en cuadros. Sírvalo con tostadas o tortillas de harina o con una ensalada si lo sirve de almuerzo o cena.

Receta sometida por Linda Larsen para About.com