



Huevo en panecillo

Ingredientes para 4 personas:

4 panecillos redondos
4 huevos grandes
sal y pimienta
2 cucharadas de nata
la hierba que te guste

Precalienta el horno a 175°.

Corta una tapa a los panecillos y retira parte de la miga para hacer hueco al huevo.

Coloca el huevo dentro del panecillo.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

Pon sal en escamas y pimienta negra recién molida. Añade un poco de nata a cada uno.

Coloca en una placa o fuente de horno, pon la hierva que te guste y hornea 20 minutos destapado y 5 minutos con la tapa del panecillo.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

Deja reposar 4-5 minutos y sirve.