Mis recetas online

Pimientos rellenos al horno

Ingredientes

- 2 pimientos rojos medianos
- 2 cucharadas de aceite
- sal
- 4 huevos
- 4 lonchas de jamón serrano
- 100 g queso mozarella.

Preparación

Lavar, secar y partir los pimientos por la mitad a lo largo .

Colocar en una fuente apta para horno con la parte abierta hacia arriba .

Untar cada medio pimiento con media cucharada de aceite .

Poner sobre cada pimiento una loncha de jamón .

Añadir una capa de queso .

Cascar un huevo por cada medio pimiento y poner encima del queso con cuidado de no romper la yema .

Añadir el rest del queso por encima .

Meter en el horno precalentado a 220º durante unos 15' - 20' .

Servir .

.