

Huevos a la cazuela

Es un plato muy fácil y rápido, que te resuelve un desayuno nutritivo y que dará energías para la mañana Y se acompañan con verduras

Antes de echar los huevos en las cazuelas, cascarlos en un recipiente aparte, eso evitará que se estropeará el guiso si algún huevo sale mal.



Ingredientes

1 ó 2	Huevos por persona
400 gr	Alverjitas
1	chorizo
150 gr	jamón
1	pimiento pequeño
1	cebolla pequeña
1	Tomate

PASOS

Cortar el pimiento y la cebolla en trozos pequeños y sofreír, cuando esté dorada la cebolla echar las Alverjitas y cocinarlos hasta que estén tiernos, añadir el chorizo y el jamón cortados a trozos y rehogar todo un poco, para que se mezclen los sabores, incorporar el tomate frito y unir todo.

Repartir en cazuelas individuales, hacer un hueco en el centro y poner los huevos, meter al horno precalentado 200º, el tiempo va a depender de que tan cocinados les que gusten los huevos.

Galletas clásicas de chispas de chía

INGREDIENTES:

1 ¼ tazas o 175 g de mantequilla
1 taza o 200 g de azúcar morena
1 cucharadita o 5 ml de vainilla
2 huevos
2 tazas o 340 g de harina sin preparar
1 cucharadita o 5 g de bicarbonato
1 cucharadita o 5 g de sal
1 taza o 100g de chía

PROCEDIMIENTO

Precaliente el horno a 180°C.

Bata la mantequilla junto con, la azúcar morena y la vainilla, hasta cremar.

Agregue los huevos y bata bien, añada poco a poco la harina, el bicarbonato y la sal, y revuelva la mezcla con la chía.

Con ayuda de una cuchara, coloque pequeñas bolitas de masa acomodadas sobre una charola previamente engrasada o papel encerado.

Hornee durante 8 a 10 minutos o hasta que las galletas estén ligeramente doradas.

TIP:

Es importante dejar enfriar la masa por completo antes de hornear, esto ayudará a que las galletas no se expandan mucho al momento de hornearlas.