



RECETARIO





AGUACATE RELLENO DE HUEVO CON SALCHICHAS



Ingredientes

- 2 agucates medianos sin hueso partidos a la mitad.
- 4 huevos Che Ché
- 12 salchichas picadas en trozos pequeños.
- 3 rebanadas de tocino
- 1 pizca de sal
- 1 taza de jitomate cherry en mitades
- Espinacas
- Limón y aceite, como vinagreta

Preparación

- Precalienta el horno a 200 oC.
- Con una cuchara retira un poco de pulpa de cada aguacate para formar un hueco de mayor tamaño.
- Coloca las mitades de aguacate sobre un molde para muffins, para mantener el aguacate estable durante la cocción.
- Rompe un huevo en cada mitad, alpimenta y agrega los cubitos de tocino.
- Cocina por 14 minutos y sirve acompañado de las salchichas y la ensalada de espinacas con jitomate, añade vinagreta.

TIEMPO: 25 MIN 4 PORCIONES





SÁNDWICH GRATINADO



CON HUEVO



Ingredientes

- 8 rebanadas de pan integral
- 350 g de queso manchego
- 4 huevos Che Ché
- 100 g de pepperoni
- 1 cda. de mantequilla
- Sal y pimienta al gusto
- 1/2 taza de queso parmesano
- Aceite en spray
- 1/2 taza de mayonesa
- 2 cdas. de mostaza
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

- Precalienta el horno a 180 oC.
- Sobre un pan coloca el queso manchego y dos o tres rebanadas de pepperoni y tapa con otro pan.
- Presiona con una cuchara el centro de las tapas del sándwich, barniza con mantequilla y agrega 1 huevo en el hueco.
- Sazona y espolvorea con queso parmesano.
- Hornea por espacio de 10 minutos o hasta obtener el término deseado de cocción del huevo.
- Retira del horno y sirve.
- Mezcla la mayonesa con la mostaza y sazona al gusto.

TIEMPO: 30 MIN 4 PORCIONES





SOUFFLÉ DE CALABACITA



Ingredientes

- 3 calabacitas
- 2 huevos Che Ché
- 1 taza de crema para batir
- 1/2 taza de queso parmesano rallado
- 1 cucharada de mantequilla
- Sal y pimienta

Preparación

- Cuece las calabacitas enteras en agua. Una vez que estén suaves, agrégalas a la licuadora y procesa con la crema fría hasta obtener un puré liso, sazona con sal y pimienta.
- Separa las claras de las yemas. Bate las claras a punto de nieve, mezcla las yemas con las calabacitas, el queso y envuelve con las claras montadas.
- Engrasa los moldes que utilizarás para el soufflé con mantequilla y vierte la preparación en ellos casi a tope. Coloca en una charola y hornea a 180 C durante 15 minutos o hasta que esté dorado.

TIEMPO: 25 MIN 3 PORCIONES





huevoscheche.com

Compartenos estas y más recetas en:

 @huevoscheche  chechegueros