



INGREDIENTES: (2 Raciones)

(Hacer las raciones deseadas)

- 2 rodajas de pan de molde (sin corteza)
- 2 cucharadas grandes colmadas de nata de cocinar
- 2 lonchas de jamón de York
- 2 huevos
- queso rallado
- un poquitín de sal
- un poco de pimienta negra en polvo
- un cuenco o cazuelita pequeña por ración



ELABORACION:

1. Precalentar el horno a 180 grados unos diez minutos calor arriba y abajo.
2. Con cuidadito de no romperlo, poner la rodaja de pan de molde dentro del cuenco o cazuelita, sobre ella vertemos una buena cucharada sopera de nata, encima la rodaja de jamón de York, sobre ella echamos un huevo, un pelín de sal, lo espolvoreamos bien con queso rallado, y le ponemos un poquito de pimienta negra en polvo.
3. Meter los recipientes en el horno ya precalentado en el segundo estante de arriba, y hornear de 15 a 20 minutos (como siempre el tiempo dependerá de la potencia de nuestro horno, a mi se me hizo con la yema blandita en 20 minutos, también por que mis cuencos son mas bien hondos si se colocan en recipientes muy planos, se cuece todo mucho más).
4. Servir calentitos sacados a un platito o ahí mismo si se desea. **Están.....pues eso ¡ EXQUISITOS!**

□ □ □ □ □ □ □

