

Huevos Gratinados

con sofrito Íssima



Preparación 40 minutos



Horno 10 a 15 minutos



4 a 6 personas

Ingredientes

6 huevos

1 bolsa de Sofrito Mexicano Íssima

Sal y pimienta

1 ½ tazas de salsa bechamel

½ taza de queso rallado de tu elección

Procedimiento

1. Precalienta el horno a 350° F.
2. Coloca suficiente agua en una olla y ponla a hervir.
3. Cuando esté hirviendo coloca los huevos y cocina durante 14 minutos.
4. Retíralos del fuego y colócalos en un recipiente con agua y hielo.
5. Pélalos, córtalos a la mitad y retira las yemas.
6. Mezcla las yemas con el sofrito y rellena cada mitad de huevo, luego colócalos en un molde para horno previamente engrasado.
7. Cubre los huevos con la bechamel y el queso y hornea por 10 minutos.
8. Cambia la función del horno a BROIL y termina de gratinar por 5 minutos.
9. Sirve con pan tostado.