



APERITIVOS

MOLDE DE HUEVOS, JAMON Y QUESO

INGREDIENTES:

- 12 Rebanadas de pan francés, cortadas en cuadrados
- 1½ Taza de jamón picado en cuadrado (más o menos 1/2 libra)
- ½ Pimiento verde finamente picado
- ½ Pimiento rojo finamente picado
- 1/3 Taza de cebolla picada
- ¾ Taza de queso Cheddar rallado
- ¾ Taza de queso Monterrey Jack rallado
- 9 Huevos
- 1 Cucharadita de sal
- 3 Cucharaditas de mostaza seca
- 3 Tazas de leche

PROCEDIMIENTO:

Engrasa muy ligeramente un molde de hornear oblongo, de 9 por 13 pulgadas, y pon el pan en el fondo.

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

Mezcla el jamón, el pimiento verde, la cebolla y los quesos, y pon esta mezcla sobre el pan.

Mezcla bien los huevos, la sal, la mostaza y la leche, y viértelo por encima.

Cubre el molde con papel plástico y déjalo en el refrigerador toda la noche.

Hornea por la mañana a 350 grados F durante una hora.