



## Huevos moldeados con salsa de tomate y queso

**Categoría:** Desayuno, Huevo y lácteos, Frijoles, Puré y Catsup

Un giro muy creativo para tu desayuno. ¡Disfrútalo!



Preparación  
**40 min.**



Dificultad  
**Media**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 4 Huevos
- 2 cdas de Puré de Tomate Sazonado La Costeña®
- 1 taza de Frijoles Negros Enteros La Costeña®
- 1/2 taza de Queso Oaxaca deshebrado
- 4 cdas de Cebolla fileteada
- 2 cdas de Cilantro picado



### Preparación

1. Mezclar los huevos enteros con el puré de tomate y batir.
2. Llenar las flaneras horneables con los frijoles hasta la mitad, llenar las flaneras con el huevo y el queso Oaxaca al final.
3. Colocar en una charola de horno y hornear a 180 °C durante 10 minutos.
4. Servir calientes acompañados de cebolla y cilantro.