



## Huevos a la cazuela

**Categoría: Plato Fuerte**

Empieza el día con este desayuno lleno de sabor y color



Preparación  
**25 min.**



Dificultad  
**Baja**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 4 cdas de Mantequilla
- 130 g de Cebolla en cubitos
- 1 taza de Pimiento morrón verde en cubitos
- 1 taza de Pimiento morrón naranja en cubitos
- 1 taza de Pimiento morrón amarillo en cubitos
- 2 dientes de Ajo fileteado
- 1 lata de Ensalada Campesina La Costeña® (410 g)
- 1 frasco de Salsa Ranchera La Costeña®
- 2 tazas de Queso estilo manchego rallado
- 4 pzas de Huevo



### Preparación

1. Derretir la mantequilla, agregar la cebolla, los pimientos y saltear. Agregar el ajo y acitronar.
2. Incorporar la ensalada campesina (drenada), la salsa ranchera y mezclar.
3. Verter la mezcla en un molde, cubrir con el queso, colocar los huevos sin cáscara al centro y hornear 180 °C de 6 a 8 minutos o hasta que los huevos estén cocidos al término deseado.
4. Retirar del horno y sazonar con sal y pimienta al gusto. Servir.