



## Tostado de Huevo con Queso y Rajas

Categoría: Comida, Chiles

¿Aburrido del mismo huevo de siempre? Dale un giro en 5 minutos con este Tostado Gratinado. Obvio no pueden faltar las Rajas de Jalapeño La Costeña® para darle vida. ¡Guarda la receta!



Preparación  
**30 min.**



Dificultad  
**Media**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 4 cdas de mantequilla
- 4 pzas de pan de caja brioche
- 2 tzas de queso suizo rallado
- 1 lata de Rajas de Jalapeño La Costeña®
- 4 pzas de huevo
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 40 g de perejil fresco picado



### Preparación

1. Untar el pan de caja con mantequilla y tostar por ambos lados, colocar encima queso suizo y gratinar.
2. En un sartén caliente con aceite cocinar los huevos estrellados, sazonar con sal y pimienta.
3. Colocar el huevo estrellado sobre el pan gratinado. Espolvorear con perejil fresco y agregar Rajas de Jalapeño La Costeña® al gusto. Servir.