



## HUEVO EN COCOTTE

### INGREDIENTES

- 2 gramos de mantequilla sin sal
- 3 hojitas de albahaca fresca
- 1 cucharadita de cúrcuma
- 4 cucharadas de crème fraîche/ nata fresca extra cremosa
- 4 huevos mediano

### EXPLICACIÓN

Precalienta el horno a 200 ° C.

Engrasa los ramekines con mantequilla.

Pica la albahaca en lonchas y sirve el medio sobre los ramekines.

Pon 1 cucharada de nata fresca en cada ramekin y rocía con pimienta negra y cúrcuma.

Rompe un huevo cuidado sobre la nata fresca.

Pon el resto de la albahaca y rocía con pimienta negra.

Pon los ramekines en el horno por 8 - 12 minutos.

DESAYUNOS

4 PERSONAS

TIEMPO: 25 MINUTOS

MIRA MÁS EN:

LA  
COMIDA  
Deliciosa

