

Horneado de huevo con verduras de verano y queso de cabra



Un desayuno ligero que puedes preparar con anticipación, ideal para mañanas ocupadas o para compartir.

Sirve para 2 a 3

Ingredientes

- > 6 huevos
- > ½ taza de leche
- > ½ taza de queso de cabra desmoronado
- > 1 taza de tomates cherry, cortados por la mitad
- > 1 taza de espinaca
- > ½ calabacín (zucchini), en rodajas finas
- > Sal y pimienta
- > Aceite de oliva

Instrucciones

1. Precalienta el horno a 375°F
2. Saltea el calabacín y la espinaca con un poco de aceite de oliva hasta que estén suaves
3. Bate los huevos con la leche, la sal y la pimienta
4. Agrega las verduras y los tomates a un molde para hornear engrasado
5. Vierte la mezcla de huevo encima y espolvorea el queso de cabra por encima
6. Hornea de 25 a 30 minutos hasta que esté firme