



Tazas de papas hash brown Denver

INGREDIENTES

4 tazas de papas hash brown IQF Lamb's Supreme® (S69)

1 cucharada de mantequilla derretida

2 claras de huevo

Sal y pimienta a gusto

Mantequilla suave para engrasar los moldes de muffin

6 huevos grandes

1/2 cucharadita de mantequilla sin sal

1/2 cebolla morada pequeña cortada en cubos

1 pimiento rojo pequeño cortado en cubos

4 onzas de jamón cortado en cubos

3 onzas de queso cheddar rallado

INSTRUCCIONES

1. Mezcla los 3 primeros ingredientes.
2. Condimenta con sal y pimienta.
3. Engrasa generosamente con mantequilla 6 moldes grandes para muffins.
4. Presiona 1/2 taza de la mezcla en el fondo y hacia arriba, a los lados del molde para muffins.
5. Hornea a 245 °C (475 °F) durante 15 minutos.
6. Retire del horno. En una sartén antiadherente, derrite la mantequilla, agrega la cebolla, el pimiento y el jamón.
7. Cocina durante 6 minutos o hasta que esté suave.
8. Condimenta con sal y pimienta.
9. Divide en los moldes para muffins forrados con papas y cubre con queso.
10. Hornea durante 2 minutos.
11. Retira del horno y rompe un huevo en cada molde.
12. Condimenta con sal y pimienta.
13. Vuelve a colocarlos en el horno durante 8 a 10 minutos o hasta que la clara de huevo esté lista.
14. Retira del horno y luego del molde para muffins.

INSTRUCCIONES

6 porciones