

REBOZUELOS CREMOSOS CON HUEVO

INGREDIENTES (para 4 personas)

200 g de rebozuelos

50 ml de crema de leche

50 g de mozzarella rallada

4 huevos

Aceite de oliva

Pimienta negra

Sal Maldon

Nuez moscada

ELABORACIÓN

Limpiamos los rebozuelos.

En una sartén ponemos un chorrito de aceite de oliva y salteamos los rebozuelos durante 5 minutos.

Añadimos la crema de leche y cocinamos durante un par de minutos.

Disponemos los rebozuelos con la crema en 4 cazuelitas de barro.

Añadimos un poco de queso mozzarella por encima y rompemos un huevo dentro de cada cazoleta. Ponemos un poco de pimienta negra y cocemos en el horno a 180 °C hasta que el huevo quede cocido a nuestro gusto.

Servimos con un poco de sal Maldon por encima y un toque de nuez moscada.