

## HUEVOS AL HORNO CON CHAMPIÑONES

- 4 huevos
- 1 bote grande de champiñones (350gr)
- 150ml de vino blanco
- mantequilla, sal y pimienta

En una sartén con un poco de mantequilla sofreír los champiñones salpimentados durante 5 min.

Añadir el vino y dejar otros 5min a fuego fuerte para que reduzca.

En un molde de barro individual colocar el sofrito en el fondo y cascar 2 huevos encima, salpimentar e introducirlo en el horno a 200° unos 25min.