

## **HUEVOS AL NIDO**

- 4 bollos de pan de 90gr.
- 4 huevos
- 8 cucharadas de salsa de tomate (100gr)
- 50gr de longaniza de pavo en tacos
- Queso rallado, sal, pimienta y orégano

Precalentar el horno a 190°.

Cortar los bollos por la parte de arriba para poder vaciarlos.

Sacar toda la miga. Reservar.

Cortar la longaniza en tacos pequeños y repartirlos en 4 partes.

Separar las yemas de las claras. Reservar las yemas en un vaso con agua fría para que no se peguen al vaso.

Montar las claras a punto de nieve, con una pizca de sal.

Echar dos cucharadas de tomate dentro del pan, pizca de orégano, puñadito de queso rallado, una parte de longaniza. Cubrir con las claras montadas.

Hundirlas un poco por el centro para que asiente la yema.

Ecurrir las yemas entre los dedos y colocarlas con cuidado sobre las claras.

Salpimentar.

Al horno 12min a 190°.