

Receta: Horneado de brócoli y pollo con queso

El brunch es algo muy sencillo cuando puedes preparar unos huevos horneados sabrosos como para una multitud. Simplemente sigue este consejo para una receta fácil que se prepara con anticipación.

Ingredientes

- 1 1/2 taza de pollo cocido picado
- 1 cebolla mediana, picada (1/2 taza)
- 1/4 taza de pimienta picado
- (9 onzas) de brócoli congelado cortado
- 8huevos
- 2tazas de leche descremada
- 1 taza de harina multiusos
- 1/4 taza de queso parmesano rallado
- 3/4 cucharadita de sal
- 3/4 cucharadita de hojas de albahaca seca
- 1/2 cucharadita de pimienta
- 1 taza de queso cheddar rallado (4 onzas)

Preparación

- 1 Calienta el horno a 400 °F. Rocía con aceite de cocina en aerosol un molde para hornear de vidrio de 13 x 9 pulgadas (2 cuartos de galón). Esparce el pollo, la cebolla, el pimienta y el brócoli en el molde para hornear.
- 2 En un bol mediano, mezcla los ingredientes restantes, menos el queso cheddar, hasta que quede una mezcla homogénea; vierte sobre la mezcla del pollo.
- 3 Hornea de 20 a 25 minutos o hasta que al insertar un cuchillo en el centro salga limpio. Espolvorea con queso cheddar. Hornea de 3 a 5 minutos más o hasta que el queso se derrita. Deja reposar 5 minutos antes de servir.

Con información de 800 noticias