

MUFFINS DE HUEVO CON TOMATE CAMELIZADOS

Ingredientes:

Rinde: 12 unidades

Muffins

- 4 rebanadas de tocino, picadas
- 1 taza de cebolla, finamente picada
- 1 cdta de ajo picado
- 1 taza de vegetales finamente picados (espinaca, pimiento, brócoli, calabacín, tomates, etc.)
- 12 huevos, batidos
- 1 cdta de mostaza de Dijon
- 1/2 cdta de sal marina
- 1/4 cdta de pimienta
- 1/4 cdta de pimentón
- 1 taza de queso cheddar rallado
- 1 sobre de Natuvia

Topping tomates caramelizados

- 4 tomates medianos, cortados en rodajas gruesas
- 2 sobres de Natuvia
- 2 cdas de aceite de oliva
- 1 cdta de vinagre balsámico
- Sal y pimienta al gusto

Preparación:

1. Precalentá el horno a 350° F. Engrasá un molde estándar para 12 muffins y dejalo a un lado.
2. En un sartén grande a fuego medio, cociná el tocino picado hasta que apenas empiece a ablandarse.
3. Agregá el ajo picado y la cebolla, cociná hasta que el tocino comience a dorarse.
4. Añadí los vegetales, tapá y cociná durante 5-10 minutos o hasta que los vegetales estén suaves y el tocino esté dorado, revolviendo ocasionalmente.
5. Retirá del fuego y dejá enfriar.
6. En un bowl mediano, batí los huevos.
7. Agregá la mostaza, la sal marina, el sobre de Natuvia, la pimienta y el pimentón. Batí para combinar todo.
8. Añadí la mezcla de tocino y vegetales enfriados a los huevos batidos y mezclá bien.
9. Agregá el queso y mezclá nuevamente.
10. Llená cada cavidad del molde para muffins hasta $\frac{3}{4}$ de su capacidad con la mezcla de huevo. Estos muffins de huevo se inflan y podrían desbordarse si se llenan demasiado.
11. Horneá durante 25-30 minutos o hasta que la parte superior esté firme y ligeramente dorada.
12. Dejá enfriar durante 5 minutos y serví caliente.

Para el topping de tomates caramelizados:

1. Calentá el aceite de oliva en un sartén grande a fuego medio. Agregá las rodajas de tomate y cocinalas durante unos 3-4 minutos por cada lado, hasta que empiecen a dorarse.
2. Espolvoreá los sobres de Natuvia sobre los tomates, añadí el vinagre balsámico y cociná por 2 minutos más, hasta que los tomates estén caramelizados y tiernos.
3. Salpimentá al gusto y serví inmediatamente.