

RECETA



TORTA DE JAMÓN CAZUELA DE DESAYUNO

10 a 12 PORCIONES



INGREDIENTES

1 libra de jamón precocido, en cubos (aproximadamente 3 ½ tazas)

16.9 onzas de rollos de queso brioche (aproximadamente 12 rollos)

12 onzas de queso Oaxaca, en cubos (aproximadamente 2 ¼ tazas)

1 taza de jalapeños en escabeche en rodajas

1 cebolla blanca, enjuáguela con agua fría y píquela

6 huevos grandes

2 ⅔ tazas de leche entera

1 ¼ tazas de crema mexicana

½ cucharadita de sal kosher

½ cucharadita de pimienta negra molida

INSTRUCCIONES

- 1 Lávese las manos con agua y jabón.
- 2 Seque el pan brioche. Corte los rollos en cubos de 1 pulgada y colóquelos en una bandeja para hornear en una sola capa. Deje secar a temperatura ambiente durante la noche. **OPCIONAL:** Puede omitir este paso tostando el pan a 350 °F en un horno precalentado durante 10 a 15 minutos o hasta que los bordes estén crujientes.
- 3 Engrase una cazuela para hornear de 9 x 13 pulgadas y ponga de un lado.
- 4 Combine el pan en cubos, el jamón, los jalapeños en escabeche, las cebollas y el queso en un tazón grande. Transfiera al envase para hornear.
- 5 Combine los huevos, la leche, la crema, la sal y la pimienta en un tazón grande. Mezcle hasta que los ingredientes estén bien combinados.
- 6 Vierta la mezcla de huevo sobre la mezcla de pan. Presione hacia para sumergir todo en la mezcla de huevo.
- 7 Lávese las manos con agua y jabón después de manipular huevos.
- 8 Cubra la cazuela con papel plástico y refrigere durante la noche o al menos 2 horas.
- 9 Precaliente el horno a 375 °F.
- 10 Saque la cazuela del refrigerador y déjela reposar a temperatura ambiente mientras el horno se calienta. Hornee sin tapar durante 55 a 65 minutos hasta que la temperatura interna alcance los 160 °F en un termómetro para alimentos.
- 11 Corte en cuadrados y sirva inmediatamente.

RECETA DE CORTESÍA DE HOLAJALAPENO.COM.

Esta receta se desarrolló utilizando la Guía de estilo de recetas seguras en SafeRecipeGuide.org.

Obtenga más información sobre la seguridad alimentaria en lahistoriadesucena.org.

TRAIDO A
USTED POR:

