

MUFFINS DE JUREL UNICO CON QUESO PARMESANO



PORCIONES
6 unidades

DIFICULTAD
Fácil

PREPARACIÓN

1. Desmenuzar el jurel y ponerlo en la procesadora. Agregar la leche, huevos, orégano, pimienta o merkén, polvos de hornear y queso rallado. Moler bien.
2. Enmantequillar un molde para muffins, espolvorear harina y verter la mezcla.
3. Hornear a 180 °C por aproximadamente 15 minutos. Sacar del horno y dejar enfriar 10 minutos. Desmoldar y servir tibios.

TIEMPO ESTIMADO
45 minutos

INGREDIENTES

- 1 lata de Jurel UNICO al natural
- 2 cucharadas de leche
- 2 huevos
- 1 o 2 cucharaditas de orégano
- 2 a 3 pizcas de pimienta o merkén
- 1 cucharadita de polvos de hornear
- ½ taza de queso parmesano, rallado o en trozos

