

**Creador:** karmela **Recetizador:** Irene RESA



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

cocer los huevos y partarlos por la mitad pasarlos por harina y huevo y freír reservarlos y en el aceite que los has fritos pochar cebolla bien picada y añadir los huevos echar un chorrito de vino blanco y agua el azafran y un machado de ajo y perjil

## Ingredientes para 4 personas :

- 8 huevos cocidos
- harina para rebozar
- - Huevo para rebozar
- , aceite de oliva y sal.
- 1 puñado de azafrán en hebra
- cebollita picada
- -1 vaso de vino blanco
- machado ajo y perejil
- , aceite de oliva y sal.

## Preparación:

### Paso 1

están buenisimos