

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 kilo de patatas
- 4 Huevos
- 4 cebolletas tiernas
- 2 Pimientos verdes
- 3 tomates maduros
- 2 dientes de ajo
- 1 hoja de laurel Perejil fresco picado
- Aceite de oliva Pimienta y sal

Preparación:

Paso 1

Pelar las patatas y cortarlas en dados gruesos. Reservar. En una cazuela con aceite de oliva se fríen los dientes de ajo picados junto con las cebolletas y pimientos también picados. Rehogar las verduras ligeramente y añadir los tomates pelados, despepitados y picados. Sofreír en conjunto y cuando los tomates estén fritos se añaden las patatas reservadas dándole unas vueltas. Cubrir todo con agua, salpimentar y añadir la hoja de laurel. Dejar cocer tapado a fuego muy suave hasta que todos los ingredientes estén muy tiernos.

Paso 2

Retirar el laurel, repartir la preparación en cazuelitas de barro individuales y cascar un huevo por cazuelita. Llevar al horno y una vez las claras estén cuajadas, retirar, espolvorear con un poco de perejil fresco picado y servir.

