

Creador: Cobra **Recetizador:** Francisco Abrah



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Es un acompañante ideal para carnes y pescados.

Ingredientes para 4 personas :

- 40cc de aceite de oliva
- 1 grande de cebolla
- 3 dientes de ajo
- 100 gm de jamón serrano
- 2 pimientos rojos de asar
- 4 tomate muy maduro
- a gusto de sal y pimienta
- 4 huevos

Preparación:

Paso 1

ponemos el aceite en una sartén profunda y sofreimos el ajo y la cebolla picados muy finitos, con el jamón que habremos cortado en daditos. Añadimos los pimientos cortados en tiras y los tomates troceados y pelados. Salpimentamos y dejamos que se cocine a fuego muy lento unos 25 minutos hasta que esté el pimiento tierno. En un plato batimos los huevos y los volcamos en la sartén sin remover. Dejamos que se cuaje y servimos.