Huevos al horno

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Concha Vengut L

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 500 g de calabaza
- 100 g de lacón
- 4 huevos grandes
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 vasito de caldo de verdura
- 1 cebolla mediana
- 20 g de mantequilla
- 1 naranja
- Perejil en rama
- Pimienta blanca
- Sal

Preparación:

Paso 1

Picar el lacón menudo. Saltear ligeramente con aceite en una sartén sin dejar que tome color. Mientras, pelar la cebolla y cortar en ruedas muy finas. Echarla en la sartén y remover con la cuchara. Lavar el puerro y quitarle los extremos. Cortarlos en aros finitos y añadirlos también, dejando cocinar 10 minutos a fuego muy suave. Pelar la calabaza y quitarle las semillas. Cortar en cubos medianos y ponerla en la sartén. Mover con la cuchara y estofar cinco minutos. Añadir el caldo y dejar cocer 15 minutos hasta que se consuma el líquido. Salpimentar a mitad de cocción, comprobar el punto de la calabaza pinchando con un tenedor y retirar cuando esté tierna. Dejar enfriar. Repartir las verduras en cuatro cazuelas de loza dejando un hueco central. Cascar un huevo en cada cazuela con (cuidado de que no se rompan) y poner encima una nuez de mantequilla. Espolvorear de perejil picado y un chorrito de zumo de naranja. Introducir en el horno precalentado a 180 °C hasta que cuajen los huevos.