

Creador: karmela **Recetizador:** Carlos Santana



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

se escurren y se lavan las alubias se echan en una cazuela de barro o refractaria se echa el tomate frito y las rodajas de chorizo previamente fritas y se baten los huevos y se reparten en la cazuela cubriendo las alubias y al horno 10 minutos a gratinar a 180 grados

Ingredientes para 2 personas :

- 1 Bote de alubias cocidas
- 1 bote de tomate frito
- unas rodajas de chorizo
- 3 o 4 huevos

Preparación:

Paso 1

se puede hacer con alubia seca y tomate casero