alubias a la costra

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

Creador: karmela **Recetizador:** laly

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 el 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