

# Huevos Flamenca (Para sucar)



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** MeGustaLoCasero **Recetizador:** Cristina Madico



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

**El truco de esta receta:**

Puedes añadir verduras o ingredientes al gusto. El jamón en trocitos se hace mejor

## Descripción:

Una receta rápida para sucar pan. Para la gente que no le guste el atún, que no se heche atrás, contrarresta el sabor fuerte que suelta el chorizo. Todo remezcladito está muy bueno. Lo recomiendo a gente que tiene prisa, es una comida alta en colesterol, por lo que no la hagáis a menudo, las comidas con chorizo, o todo lo que venga del cerdo no es bueno, ya que el cerdo es un animal que no suda. El chorizo al gusta dulce o picante, y al gusto hecharle guisantes. Yo paso mi receta.

## Ingredientes para 1 persona :

- 1 CACEROLITA DE BARRO PEQUEÑA
- QUE OCUPE UN CUARTO DE LA CACEROLA de LATA DE ATÚN DE OLIVA
- QUE OCUPE UN CUARTO DE LA CACEROLA de CHORIZO EN RODAJAS (DE COCINAR O DE BOCATA TODOS VALEN)
- 2 HUEVOS O AL GUSTO de HUEVOS
- QUE OCUPE UN CUARTO DE LA CACEROLA O AL GUSTO de JAMÓN SERRANO EN BARRA O NATURAL
- QUE OCUPE LA MITAD DE LA CACEROLA (PUEDE SER FRITO de TOMATE FRITO
- OPCIONAL Y AL GUSTO de GUISANTES
- PARA LOS HUEVOS de SAL

## Preparación:

### Paso 1

HECHAR EN LA BASE EL TOMATE FRITO, COLOCAR LOS INGREDIENTES ENCIMA (ADJUNTO FOTO EJEMPLO). Y AL HORNO PRECALENTADO, HECHANDO EL OJO QUE NO SE QUEME EL HUEVO Y QUE ESTÉ HECHO.