HUEVOS RELLENOS DE PISTO E IBÉRICOS CON CRUJIENTE DE JAMÓN

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

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** consuelo ruso m



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Aperitivo
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Sólo puedo decir....., ¡WWWAAAAWWWWWW!!!!!

Ingredientes para 4 personas :

- 4 HUEVOS
- 100 GR de JAMÓN IBÉRICO
- 100 GR de BACON
- 50 GR de CEBOLLA
- 100 GR de TOMATES MADUROS
- 100 GR de CALABACÍN
- 50 GR de PIMIENTO VERDE
- ACEITE
- SAL
- 200 GR. de LONCHAS FINAS DE JAMÓN IBÉRICO

Preparación:

Paso 1

Para el pisto de ibericos, picamos muy pequeño la cebolla,el bacon, los pimientos verdes y el calabacín y los cocinamos a fuego suave. Abrimos los tomates, les quitamos el jugo interior, troceamos igual que el resto la pulpa del tomate y añadimos al pisto. Cuando saquemos del fuego añadimos unas tiritas de jamón. Ponemos a punto de sal el pisto y reservamos.

Paso 2

Cocemos los huevos. Una vez cocidos cortamos la cocción con hielo para que se enfríen y pelamos.

Paso 3

Precalentar el horno a 90º. En una bandeja con papel sulfurizado extendemos las lonchas finas de jamón y las horneamos hasta que estén crujientes.

Paso 4

Abrimos los huevos por la mitad, retiramos las yemas, las picamos y mezclamos la mitad con el pisto. Rellenamos con el pisto de ibéricos y decoramos con las lonchas deshidratadas de jamón y espolvoreamos el resto de las yemas picadas