HUEVOS AL NIDO

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

Creador: Flor Roja





Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- Dos panecillos de corteza blanda
- Cuatro chorizos pequeños picantes
- Dos huevos frescos
- un poco de leche
- Sal
- Pimentón dulce
- , aceite de oliva .

Preparación:

Paso 1

Con un cuchillo de sierra cortamos las tapas de los panecillos. Aplastamos un poco el interior con la mano. Y añadimos un poco de leche por encima y aplanamos con una cuchara para terminar de hacer el hueco. Quitamos la piel a los chorizos y desmenuzamos éstos, añadimos la carne de dos de ellos en cada panecillo. Cascamos un huevo en cada uno de los panecillos, sobre el chorizo, y horneamos a 180º hasta que el huevo se cuaje. Una vez se haya cuajado (más o menos 15 minutos), sacamos y espolvoreamos con pimentón dulce y rociamos con un un poco de AOVE. Vamos comiendo cogiendo pellizquitos del pan y mojándolos dentro del huevo. Podéis sustituir el chorizo por bacon o jamón.