huevos rebozados

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

Creador: karmela **Recetizador:** francisco salme



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

Descripción:

cocer los huevos y partirlos por la mitad pasarlos por harina y huevo y freir reservarlos y en el aceite que los has fritos pochar cebolla bien picada y añadir los huevos echar un chorrito de vino blanco y agua el azafran y un machado de ajo y perjil

Ingredientes para 4 personas :

- 8 huevos cocidos
- harina para rebozar
- - Huevo para rebozar
- , aceite de oliva y sal.
- 1 puñado de azafrán en hebra
- cebollita picada
- -1 vaso de vino blanco
- machado ajo y perejil
- , aceite de oliva y sal.

Preparación:

Paso 1

estan buenisimos