

Creador: karmela **Recetizador:** Cocina cada día



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 freír 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

están buenisimos