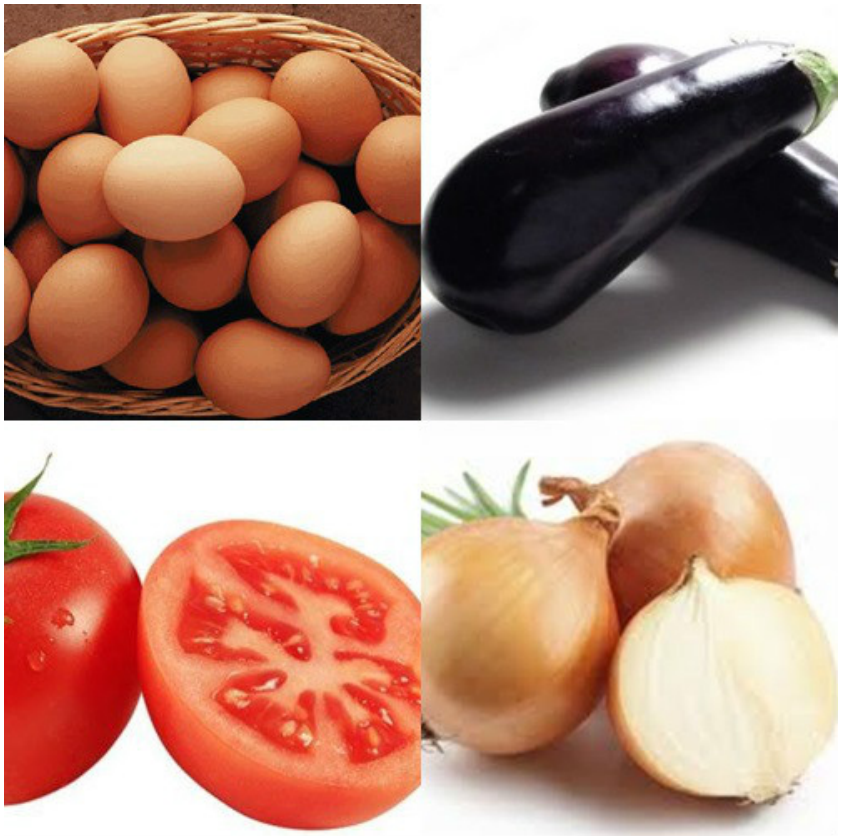
HUEVOS AL PLATO CON BERENJENA Y TOMATE

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

Creador: *Juan Neira Dura*



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 4 HUEVOS
- 1 CEBOLLA
- 1 MEDIANA de BERENGUENA
- 3 MADUROS de TOMATE
- 1 RAMITAS de PEREJIL
- ACEITE DE OLIVA
- 1 SAL
- 1 PIMIENTA

Preparación:

Paso 1

PELA LA CEBOLLA Y PICALA DESPUNTA LA BERENJENA , LAVALA Y CORTALA EN DADITOS , LAVAY PELA LOS TOMATES, CORTALOS EN DADOS, LAVA EL PEREJIL, ESCURRELO Y PICALO FINO

Paso 2

REHOGA LA CEBOLLA EN UNA SARTEN ANTIADHERENTE CON 2 CUCHARADAS DE ACEITE 5 MINUTOS, AGREGA LAS BERENJENAS Y PROSIGUE LA COCCION UNOS 5 MINUTOS MAS INCORPORA EL TOMATE

Y PROSIGUE LA COCCION , REMOVIENDO CON UNA CUCHARA DE MADERA RETIRA DEL FUEGO Y SALPIMIENTA,

Paso 3

REPARTE LA PREPARACION ANTERIOR EN 4 CAZUELITAS REFRACTARIAS Y CASCA 1 HUEVO EN CADA UNA , CUECELAS EN EL HORNO PRECALENTADO A 200º DURANTE 10 MINUTOS , RETIRA LAS CAZUELITAS Y POLVOREALAS CON EL PEREJIL PICADO SIRVE ENSEGUIDA,