

# HUEVOS AL PLATO CON BERENJENA Y TOMATE



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Juan Neira Dura **Recetizador:** Rebeca Ribeiro



**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 200° DURANTE 10 MINUTOS , RETIRA LAS CAZUELITAS Y POLVOREALAS CON EL PEREJIL PICADO SIRVE ENSEGUIDA,**