

HUEVOS AL PLATO CON JAMON



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

Creador: Juan Neira Dura **Recetizador:** Choche



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico



Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 4 HUEVOS
- 200 GR de GUI SANTES COCIDOS
- 2 CEBOLLA TIERNA
- 2 TOMATE MADURO
- 100 GR de JAMON YORK
- 1 ACEITE DE OLIVA
- 1 SAL

Preparación:

Paso 1

EN UNA SARTEN CON UN POCO DE ACEITE SOFRIE LA CEBOLLA CORTADA FIEN FINA AÑADE LOS GUI SANTES CPCIDO Y LOS TOMATES RALLADOS Y REHOGA 5 MINUTOS

Paso 2

VIERTE UN VASO DE AGUA EN LA SARTEN Y CUECE A FUEGO LENTO UNOS 5 MINUTOS RECTIFICA DE SAL CORTA EL JAMON EN DADOS

Paso 3

REPARTE LOS GUISANTES CON LA SALSA EN 4 CAZUELITAS DE BARRO O PLATOS RESISTENTE AL HORNO CASCA EN EL CENTRO DE CADA UNO DE ELLOS UN HUEVO Y AÑADE EL JAMON CUECE 5 MINUTOS EN EL HORNO HASTA QUE LA CLARA HAYA CUAJADO SIRVELO CON TOSTADITAS