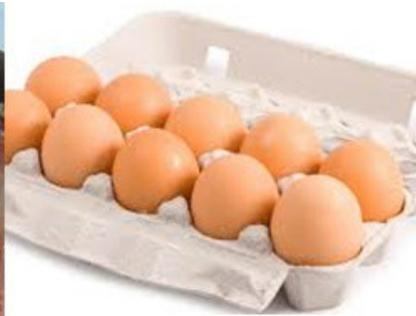


# HUEVOS AL PLATO CON JAMON



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

**Creador:** Juan Neira Dura **Recetizador:** mailo



**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 GUISANTES 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 GUISANTES 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**