

Creador: Alegna

Descripción:

Tiempo: 1 hora

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Ingredientes para 4 personas :

- - 8 huevos
- - 5 cucharadas de aceite
- - 1 cebolla
- - 1 tomate
- - 100 gr de guisantes cocidos
- - 150 gr de judías verdes cocidas
- - 2 patatas pequeñas fritas en cuadraditos
- - 1 pimiento morron grande
- - 1 lata pequeña de puntas de espárragos
- - 12 rajitas de chorizo
- - 1 loncha fina y una punta de jamón serrano
- - 2 cucharadas de salsa de tomate
- - 1 cucharada de perejil picado
- - Sal y pimienta

Preparación:

Paso 1

En una sartén más bien pequeña, se pone el aceite a calentar se frie la loncha de jamón cortada en 4 partes. Se reserva. Se frien 8 rajitas de chorizo. Se reservan con el jamón al calor. En la misma sartén se echa la cebolla picada. Se refrie unos 3 minutos después se añade el tomate pelado y cortado en trocitos. Se rehogar todo un poco más y se añade entonces el resto del chorizo cortando en 2 cada rajita, el jamón de la punta picado, las patatas fritas, la mitad del pimiento también picado, la salsa de tomate y al final las judías verdes, los guisantes y los espárragos. Una vez bien rehogado todo se reparte en 4 platitos individuales resistentes al horno. En cada plato se echan 2 huevos. Se salvan ligeramente, por las claras sobre todo. Se adornan con el resto del pimiento cortado en tiras, el jamón y el chorizo que se había reservado antes.

Paso 2

Se espolvorea con el perejil, se meten en el horno previamente calentado, hasta que las claras se queden cuajadas y blancas, teniendo cuidado de que las yemas no se cuaje. Se deben servir enseguida.