

Huevos al horno con verduras



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

Creador: Juan M **Recetizador:** laly



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

“En la sociedad hay dos clases de personas, los médicos y los cocineros; unos trabajan sin descanso para conservar nuestra salud y los otros para destruirla, con la diferencia de que los últimos están más convencidos de lo que hacen que los primeros.” Denis Diderot

Ingredientes para 6 personas :

- 500 grs de Judías verdes
- 6 Huevos
- 300 grs de Patatas
- 100 grs de Chorizo
- 100 grs de Tomate frito

Preparación:

Paso 1

Cocer las judías siguiendo las instrucciones del fabricante, o bien utilizar judías verdes ya cocidas.

Paso 2

Cortar las patatas en cuadrados pequeños y freír en abundante aceite caliente.

Paso 3

Cortar el chorizo en trozos pequeños y sofreírlos en un chorrito de aceite. Añadir las judías y remover el conjunto unos minutos.

Paso 4

Juntar en una fuente las judías, el chorizo y las patatas. Envolver todo con el tomate frito.

Paso 5

Ponemos todo el preparado en una fuente de horno y, con la ayuda de una espátula o similar, abrimos agujeros

para poner dentro los huevos crudos. Metemos la fuente al horno, a 180 grados, hasta que los huevos estén cuajados y servimos.