

Libreta: Huevos
Creado: 25/03/2018 10:18
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/huevos-a-la-bretona.html>

Huevos a la bretona

INGREDIENTES

3 huevos
1 cebolla
1 puerro
1 diente de ajo
2 tomates
100 g de jamón cocido
100 g de champiñones
1/2 vaso de vino blanco
1 vaso de caldo
1 cucharada de harina
Queso rallado
Sal y aceite

PREPARACIÓN

Corta el puerro y la cebolla en juliana. Rehoga estas verduras en una tartera con un poco de aceite. Corta el ajo en láminas y añádelo a las verduras.

Pica los tomates y corta los champiñones en cuartos.

Incorpora todo a la tartera y continúa rehogando. Sazona.

Corta el jamón en daditos y añádelo al salteado de verduras.

Agrega una cucharada de harina y rehoga. Incorpora el vino blanco y el caldo.

Rompe 3 huevos sobre la tartera y cúbrelos con el queso rallado. Lleva a gratinar 2 minutos.

Decora con una hojita de perejil. Sirve.