

**Libreta:** Huevos  
**Creado:** 25/03/2018 10:19  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/huevos-al-grat%c3%a9n.html>

---

## Huevos al gratén

### INGREDIENTES

4 huevos  
4 lonchas de jamón  
100 gr. de queso rallado  
4 rodajas de pan tostado  
Agua abundante con un chorro de vinagre  
Sal

### **Para la salsa:**

2 pimientos rojos  
2 dientes de ajo  
1 vaso de agua  
Aceite  
Sal

### PREPARACIÓN

Para preparar la salsa, pon a cocer en una cazuela, un poco de aceite, los pimientos rojos troceados, los ajos y el agua. Sazona y deja cocer durante 20 minutos. Tritura y reserva.

Pon una cazuela al fuego con abundante agua, sal y un chorrito de vinagre. Cuando empiece a hervir, escalfa los huevos.

Para servir, salsea el fondo del plato y coloca los panes, encima pon los huevos escalfados y cúbrelos con una loncha de jamón y queso rallado. Introduce en el horno y gratina. En dos minutos estarán listos.