

Libreta: Huevos
Creado: 25/03/2018 10:17
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/huevos-al-horno.html>

Huevos al horno

INGREDIENTES

- 4 huevos
- 1 lata pequeña de puntas de espárragos
- 1 cajita de trocitos de bacón
- 1 diente de ajo
- un trocito de cebolla
- 4 cucharadas de tomate frito
- 2 cucharadas de margarina o mantequilla

PREPARACIÓN

Untar cuatro cazuelitas típicas para huevos al plato - de barro o de acero inoxidable- con un poco de margarina o mantequilla y meterlas en el horno precalentado hasta que se derrita.

Cascar un huevo en cada cazuelita y repartir alrededor el tomate frito mezclado previamente con los trocitos de jamón, el ajo picado y la cebolla muy picadita.

Colocar en forma de aspa las puntas de espárragos en cada cazuelita y rociar con la margarina o mantequilla restante derretida.

Introducir en el horno hasta que se cuaje la clara. Salar al gusto