

Libreta: Huevos
Creado: 25/03/2018 10:21
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/huevos-sevillanos.html>

Huevos sevillanos

INGREDIENTES

8 huevos,
100 grs. de jamón serrano,
200 grs. de chorizo,
1 cebolla,
2 dientes de ajo,
2 tomates, 1 pimiento rojo,
150 grs. de guisantes,
150 grs. de judías verdes,
Pimienta blanca,
Pimienta negra,
Aceite
Sal.

PREPARACIÓN

Pelar y picar la cebolla y los ajos.

Trocear el tomate, cortar el pimiento y el jamón en tiras y el chorizo en rodajas.

En una cazuela con aceite freír ligeramente la cebolla y los ajos. Añadir el tomate, el pimiento, los guisantes y las judías, salpimentar, mezclar y rehogar 15 minutos.

Repartir el sofrito anterior con el jamón en 4 cazuelas de barro, colocar los huevos en el centro y disponer alrededor las rodajas de chorizo.

Poner en el horno caliente y cocer unos 3 minutos