

Libreta: Recetas tradicionales
Creado: 20/04/2018 19:51
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/puerros-con-huevos.html>

Puerros con huevos

INGREDIENTES

8 huevos
150grs. de queso rallado
4 puerros
200 Cl. de nata líquida
50 grs. de mantequilla
Aceite de oliva
Sal
Pimienta

PREPARACIÓN

Mezclar la mantequilla con un chorrito de aceite de oliva en una tartera que luego se pueda meter al horno.

Rehogar los puerros, cortados en juliana muy fina, durante 8 ó 10 minutos, hasta que estén tiernos y dorados.

Añadir el queso rallado y la nata líquida, mezclar y meter al horno durante otros 8 ó 10 minutos, hasta que empiece a dorarse. Retirar del horno.

Abrir los huevos sobre la tartera, salpimentar y volver a introducir en el horno durante 3 minutos hasta que estén prácticamente cuajados.

Servir caliente