

75 gramos guisantes

agua

75 gramos espárragos

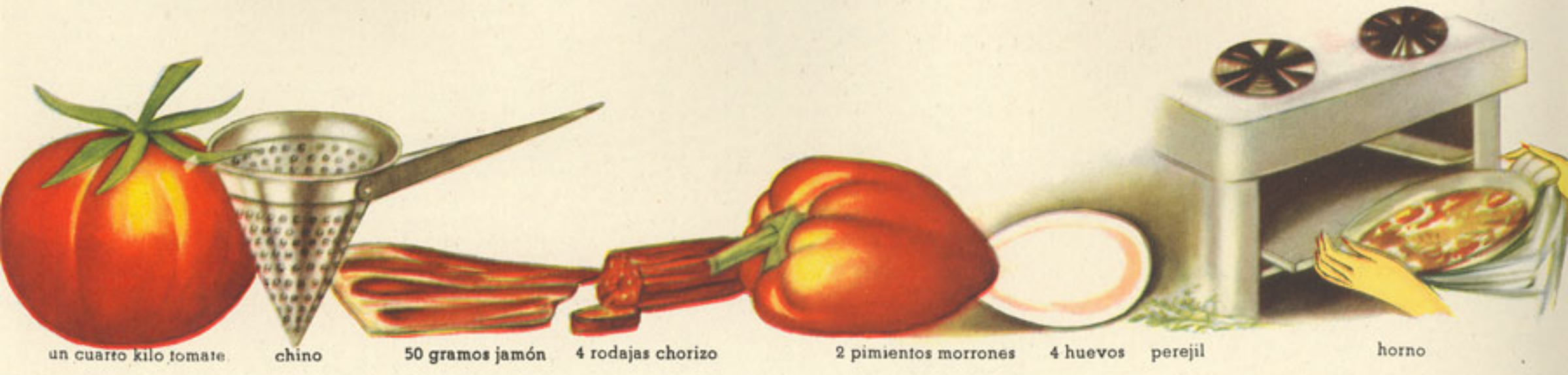
sal

sartén

4 cucharadas aceite

1 cebolla

1 diente ajo



un cuarto kilo tomate

chino

50 gramos jamón

4 rodajas chorizo

2 pimientos morrones

4 huevos

perejil

horno

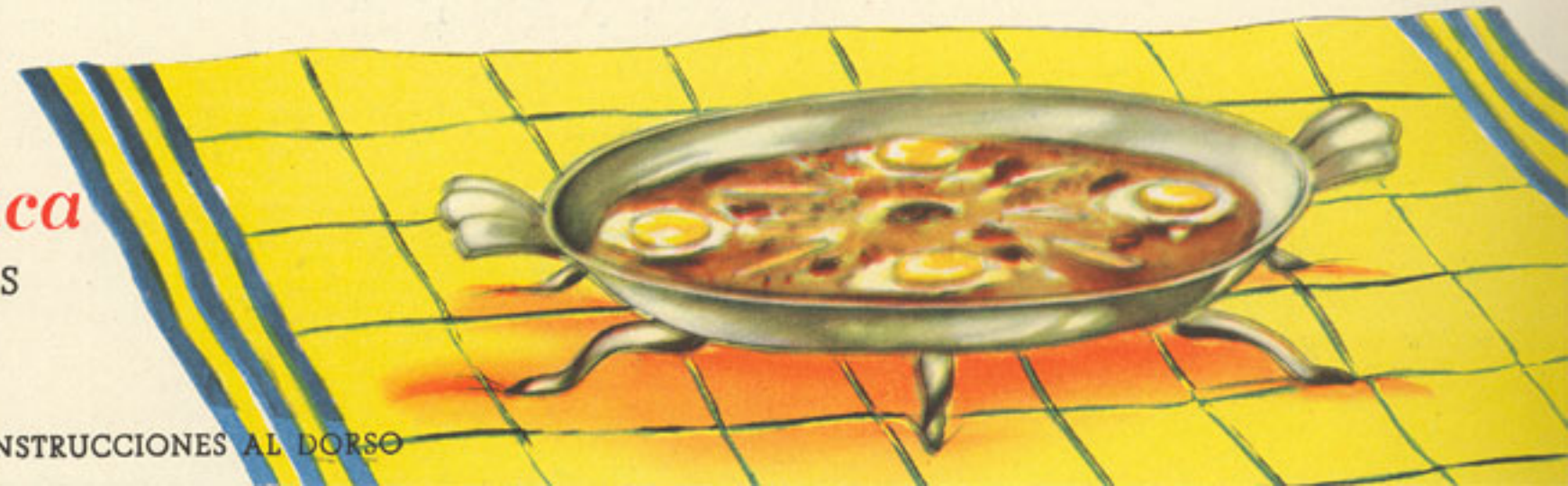
# Huevos a la Flamenca

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION

INSTRUCCIONES AL DORSO



# HUEVOS A LA FLAMENCA

## RACION PARA 4 PERSONAS

---

### RECETA

#### VERDURAS.—

Echaremos a cocer en agua hirviendo y sal 75 gramos de guisantes desgranados. Después los dejaremos enfriar, los escurriremos y los taparemos con un paño hasta el momento de utilizarlos. Coceremos por separado 75 gramos de puntas de espárragos, cambiándoles de agua a los 10 minutos de hervor.

SARTEN. - ACEITE. - CEBOLLA. - AJO.—En una sartén o cazuela puesta al fuego con 4 cucharadas de aceite, rehogaremos 1 cebolla y 1 diente de ajo picados.

TOMATE. - CHINO. - CAZO.—Cuando se dore lo anterior, añadiremos un cuarto de kilo de tomates pelados, despitados y cortados en trozos que dejaremos cocer lentamente. Una vez hecho el tomate, pasaremos todo por un pasapuré o chino a un cazo.

JAMON. - GUISANTES.—  
CHORIZO.  
PIMIENTOS MORRONES. - SAL.—Puesto el cazo al fuego, agregaremos 50 gramos de jamón cortado en cuadritos, los guisantes que cocimos, 4 rodajas de chorizo y 2 pimientos morrones en trocitos. Salaremos a gusto y dejaremos cocer suavemente cosa de 10 minutos.

FUENTE O TARTERA.  
HUEVOS. - PEREJIL. - HORNO.—Después de bien cocido, trasladaremos todo a una fuente o tartera resistente al fuego y, con una cuchara, abriremos cuatro huecos en cada uno de los cuales depositaremos un huevo fresco descascado. Espolvorearemos las yemas con perejil picado y alrededor de cada huevo pondremos una porción de puntas de espárragos, añadiendo la correspondiente rodaja de chorizo. Seguidamente, meteremos la tartera en horno fuerte hasta que empiecen a cuajarse las claras.

#### PRESENTACION.

Si preferimos servir en cazuelitas individuales, las prepararemos y calentaremos de la misma forma.

NOTA.—Los guisantes y espárragos de lata no deben cocerse.