

Wally



aceite



sartén



100 grs. jamón

cebolletas

patata



tomate



guisantes

sal



cazo

agua



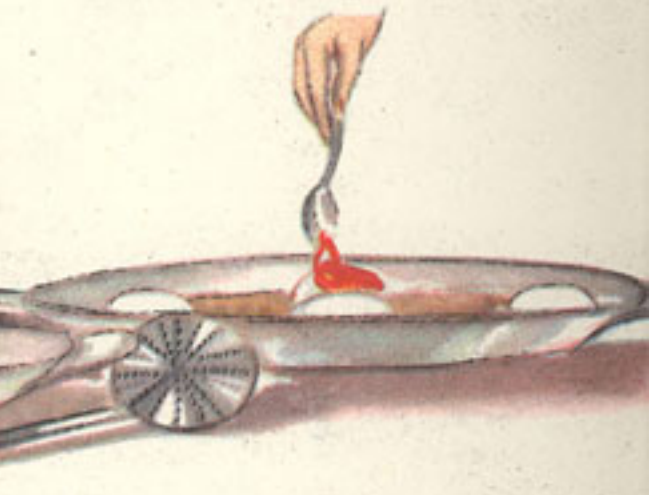
vinagre



huevos escaldado



vertido de la salsa Juliana



colocacion de los huevos y salsa de tomate

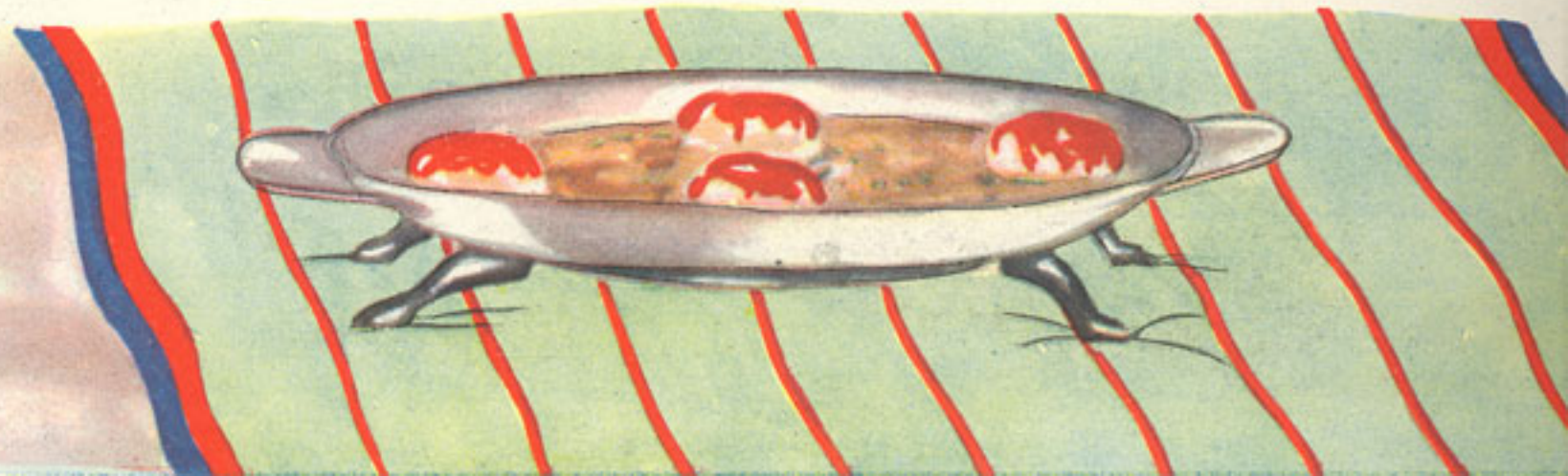
# Huevos a la jardinera

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION

INSTRUCCIONES AL DORSO



# HUEVOS A LA JARDINERA

Ración para 4 personas

---

Dentro de un mes enviaremos a Vd. la siguiente colección de fichas, si no dispone lo contrario.

Siempre que nos escriba, le rogamos indique su número de suscriptora.

## RECETA

SARTEN. · ACEITE. · JAMON.—  
CEBOLLETAS.

Pondremos al fuego en una sartén 4 cucharadas de aceite, 100 gramos de jamón cortado en tiritas finas y 2 cebolletas cortadas igual.

PATATAS. · GUI SANTES. · SAL.—  
TOMATE.

Cuando la cebolleta esté blandita, antes de que se dore, añadiremos también en finas tiritas una patata, un tomate así como media cucharilla de sal y 4 cucharadas de guisantes. Dejaremos que se haga poco a poco, después de tapar la sartén.

escalfados { AGUA. · HUEVOS. · VINAGRE.—

En un cazo aparte pondremos al fuego 1 litro de agua y medio vasito de vinagre. En el momento que hierva, agregaremos el contenido de 4 huevos y dejaremos tapado el cazo unos 4 minutos, hasta que cuajen.

PRESENTACION. · FUENTE.—

SALSA JULIANA. · HUEVOS. · TOMATE.

Hecha la salsa juliana, la echaremos a una fuente, a la que pasaremos los huevos escalfados. Por encima de cada uno verteremos 1 cucharada de salsa de tomate.

NOTA.— La verdura del tiempo, si la hay, influye favorablemente en la calidad de este plato.

Los huevos escalfados pueden sustituirse por cocidos cortados por la mitad.