

Waly



4 huevos cocidos



cazuela de barro



2 cucharadas de aceite



ajo cebolla



media cucharada de harin



vino blanco



perejil medio vasito de agua



cazo 100 gramos de champiñones en rajitas



tomate



sal

Huevos a la marinera

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION

INSTRUCCIONES AL DORSO



HUEVOS A LA MARINERA

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

- HUEVOS.—** Coceremos 4 huevos y, una vez descascados, los dejaremos en un plato.
- CAZUELA DE BARRO. - ACEITE.—** En una cazuela de barro calentaremos 2 cucharadas de aceite y agregaremos 1 diente de ajo picadito y una cucharada de cebolla picadita. Cuando ésta, sin quemarse, esté hecha, añadiremos media cucharada de harina, 2 cucharadas de vino blanco y una cucharada de perejil picado.
- CEBOLLA. - AJO. - HARINA.**
- VINO BLANCO. - PEREJIL.**
- CHAMPIÑÓN.—** Aparte en un cacito con medio vaso de agua habremos hervido 100 gramos de champiñones. Cortados en rajitas, los pasaremos junto con su agua a la cazuela.
- SALSA DE TOMATE. - SAL.—** Seguidamente incorporaremos una cucharada de salsa o puré de tomate y un poco de sal.
- TIEMPO.—** Durante los 8 ó 9 minutos que la cazuela lleve en el fuego desde que la pusimos, no olvidaremos de remover su contenido con una cuchara de madera.
- HUEVOS.—** Pasado ese tiempo, y una vez cortados en rodajas los huevos ya cocidos, los pondremos sobre la salsa, cuyo hervor mantendremos de 2 a 3 minutos más.
- PRESENTACION.—** Se sirve en la misma cazuela y en caliente.