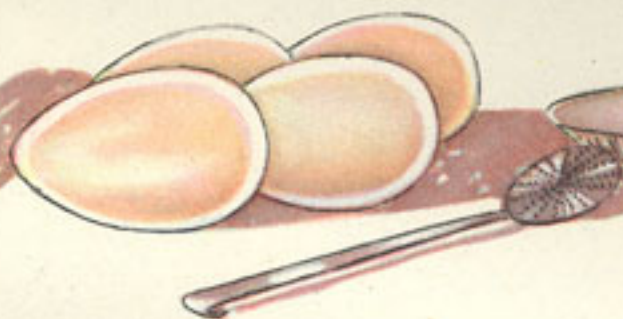




cazo agua medio vaso vinagre



sal



4 huevos espumadera



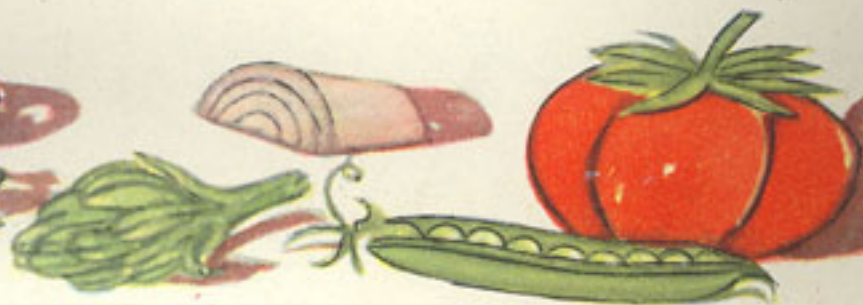
fuelle



sarten 2 cucharadas aceite



cebolla espárragos pimiento



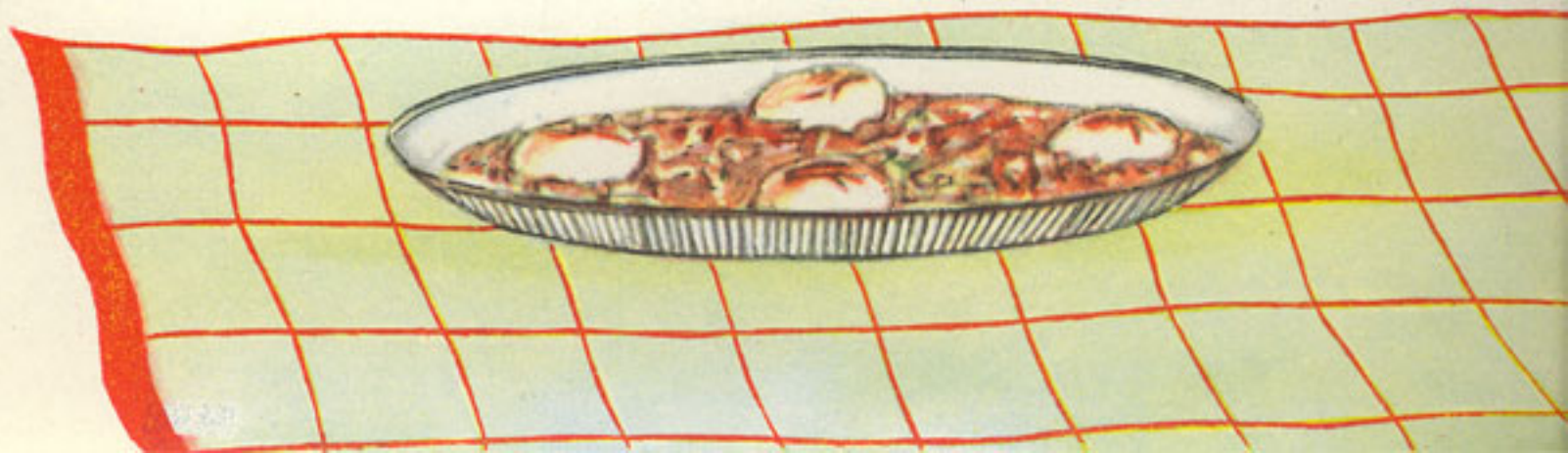
alcachofas guisantes bonito tomate

Huevos a la Pasaitarra

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION
INSTRUCCIONES AL DORSO



HUEVOS A LA PASAITARRA

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

CAZO. - AGUA. - VINAGRE. - SAL. - HUEVOS.—Pondremos en un cazo al fuego litro y medio de agua, medio vaso de vinagre y un poco de sal. Cuando rompa a hervir, cascaremos encima 4 huevos que mantendremos en hervor 4 minutos.

Luego, mediante una espumadera, los sacaremos con cuidado, los pasaremos por agua fría, para quitarles el gusto a vinagre, les desprenderemos las barbas arrugadas de las claras y los colocaremos en una fuente.

Revuelto { SARTEN. - ACEITE. - CEBOLLA. - ESPARRAGOS.—En una sartén con 2 cucharadas de aceite rehogaremos un cuarto de cebolla picada.
PIMIENTO. - ALCACHOFAS. - GUI SANTES. Cuando esté doradita añadiremos: 100 gramos de espárragos cortados en tiritas, un
BONITO EN ESBABECHE. pimiento en tiras, 2 alcachofas cortadas cada una en cuatro, 50 gramos de guisantes
SALSA DE TOMATE. cocidos o de lata, 100 gramos de bonito en escabeche, desmenuzado, y 4 cucharadas de salsa de tomate.

PRESENTACION.—

Una vez rehogado este revuelto, con una cuchara lo esparciremos alrededor de los huevos, en cuya fuente lo serviremos.

NOTA.—Los huevos para escalfar deben ser muy frescos.