

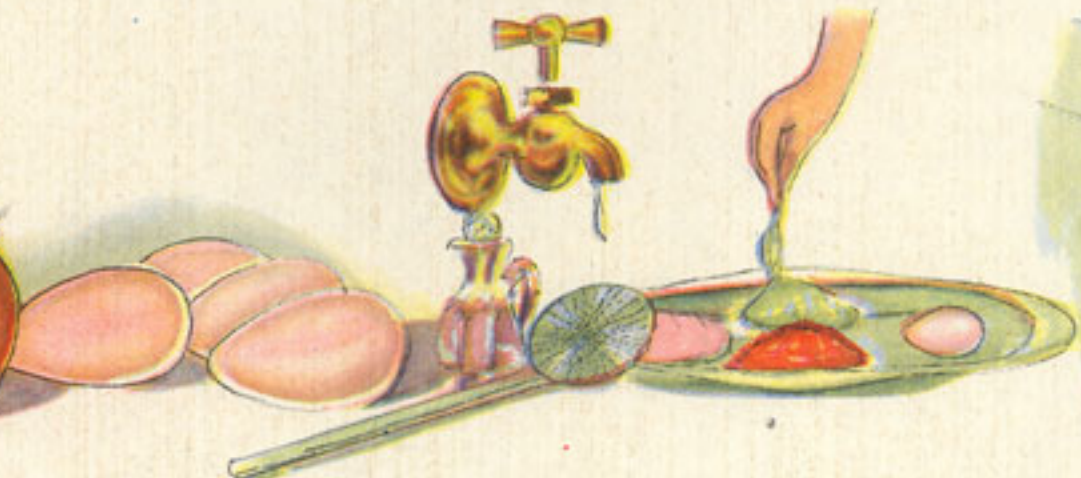
Waly



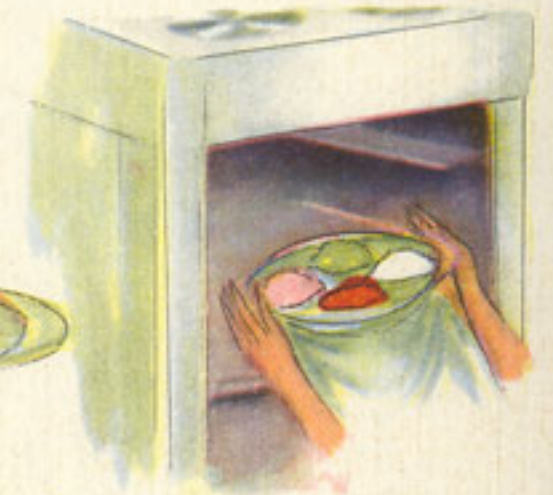
sartén mantequilla guisantes chino cazo sal harina leche aceite



cebolla ajo tomate



4 huevos vinagre espumadera distribución de las mezclas



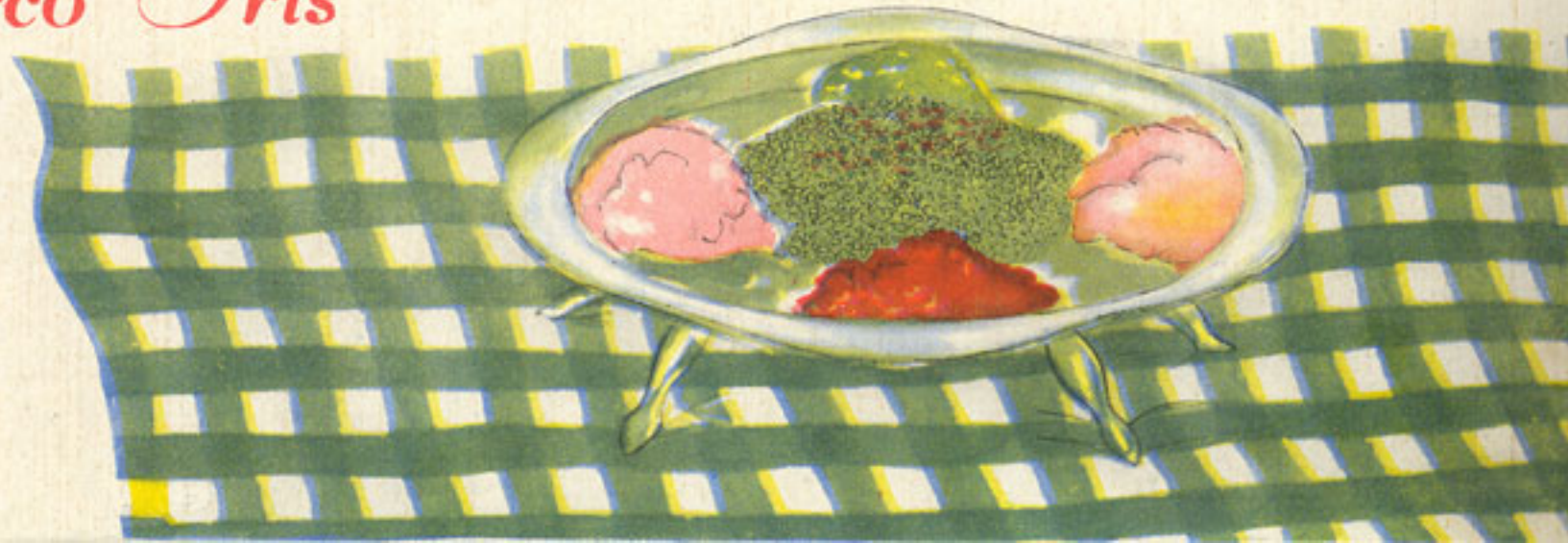
horno

Huevos al Arco Iris

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION
INSTRUCCIONES AL DORSO



HUEVOS AL ARCO IRIS

Ración para cuatro personas

RECETA

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.

Primeramente prepararemos las siguientes salsas:

- MANTEQUILLA. —**
GUISANTES. - CHINO En una sartén pondremos una nuez de mantequilla y rehogaremos 2 cucharadas de guisantes, cocidos previamente o de lata. Luego los pasaremos por un chino a un plato.
- Bechamel** { **MANTEQUILLA. —**
HARINA. - SAL. - LECHE. Derretiremos en un cazo una nuez de mantequilla, le mezclaremos una cucharada de harina y un poco sal y cuando la harina se dore algo, verteremos 1 vaso de leche y seguiremos mezclando hasta conseguir una bechamel espesita.
- SARTEN. - ACEITE. —**
CEBOLLA. - AJO. - TOMATE.
CHINO. En una sartén pondremos a freír con una cucharada de aceite una rueda de cebolla y 1 diente entero de ajo. Cuando se dore la cebolla, añadiremos un tomate grande cortado en trozos, lo mezclaremos y cuando éste se haya hecho, pasaremos todo por un chino a un plato.
- MEZCLA DE BECHAMEL Y**
TOMATE. En un plato aparte mezclaremos una cucharilla y media de salsa bechamel y otra cucharilla de la salsa de tomate. (La mezcla dará un tono rosa).
-
- SARTEN. - AGUA. - SAL. —**
VINAGRE. - HUEVOS.
TARTERA. En una sartén pequeña que casi llena de agua pondremos al fuego, echaremos un poco de sal y 3 gotas más o menos de vinagre. Cuando rompa a hervir iremos cascando en el agua 4 huevos que haremos de uno en uno y con una espumadera sacaremos por su orden, en cuanto se cuajen, a una tartera redonda de no mucho fondo.
- VERTIDO DE LAS SALSAS. —** Seguidamente con una cuchara cubriremos cada huevo con una de las salsas a fin de que destaquen por su colorido distinto.
- MANTEQUILLA. - SAL. —**
GUISANTES. - HORNO. A continuación rehogaremos en una sartén con una nuez de mantequilla y un poco de sal el resto de los guisantes cocidos o de lata y los colocaremos entre los huevos, en el centro de la tartera, que seguidamente meteremos a horno fuerte por espacio de 5 minutos.
- PRESENTACION. —** Al ir a servirlo, colocaremos encima de los guisantes unos cuadraditos de jamón frito, a los que habremos dado una vuelta por la sartén.
- NOTA. —** En el momento de recubrir los huevos, las salsas deberán estar calientes.