

Waly



1 tartera



100 gramos aceite



media cebolla



1 cucharada harina



mortero



10 ramitas perejil



1 diente ajo



1 lata espárragos un vaso agua



sal



cazuela



8 huevos

Huevos en salsa verde

RACION PARA 4 PERSONAS



HUEVOS EN SALSA VERDE

RACION PARA 4 PERSONAS

RECETA

- TARTERA-ACEITE.**— En una tartera de porcelana, resistente al fuego, se echan 100 gramos de aceite dejándolo calentar.
- CEBOLLA.**— Se añade al aceite media cebolla muy picada y se frie a fuego lento hasta que se dore.
- HARINA.**— Cuando se haya dorado la cebolla, se echará a la tartera una cucharada rasa de harina **REMOVIENDO** bien todo ello.
- MORTERO-PEREJIL.**— Macháquese en un mortero un diente de ajo y 10 ramitas grandes de perejil previamente cortadas separando parte de los rabos. (Según gráfico). Cuando todo ello esté bien machacado se vierte en el mortero un vaso de agua, mezclándolo todo y añadiéndolo a lo que tenemos preparado en la tartera. Se deja hervir durante 15 minutos removiendo de vez en cuando con una cuchara de madera. Esta salsa se denomina “Salsa Verde” por el color que adquiere la misma.
- HUEVOS.**— En una cazuela se pone medio litro de agua. Cuando ésta empiece a hervir se echarán 8 huevos, dejándolos cocer durante quince minutos. Pasado este tiempo se retirarán y se pasarán por agua fría para pelarlos con más facilidad. Una vez pelados se cortan por la mitad colocándolos en la salsa de la tartera.
- SAL.**— Se salará según gustos.
- ESPARRAGOS.**— A continuación se añade a la tartera el contenido de una lata de espárragos y se deja calentar durante diez minutos.
- PRESENTACION.**— Se sirve en la misma tartera y en caliente.

