

sartén 1 cucharada aceite



cebolla

50 gramos jamón



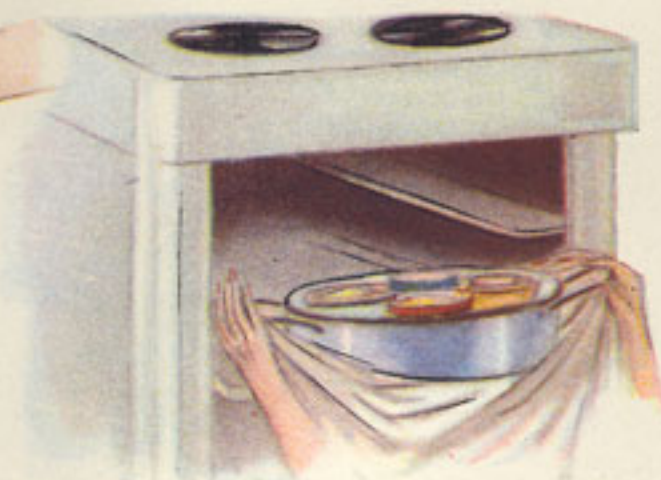
100 gramos champiñones



1 cucharada salsa tomate



huevo



Baño María horno



relleno del picado

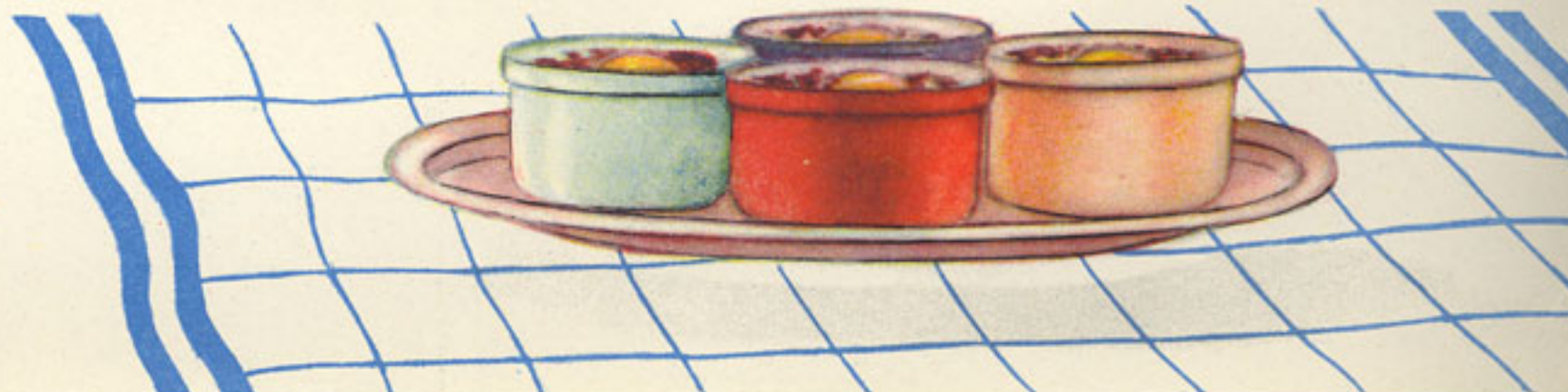
Huevos juanita a la cocotte

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION

INSTRUCCIONES AL DORSO



HUEVOS JUANITA A LA COCOTTE

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. - CEBOLLA. - JAMON.—
CHAMPIÑONES. - SALSA DE TOMATE.

En una sartén echaremos una cucharada de aceite y otra de cebolla picada. Cuando ésta se rehogue y ablande, agregaremos 50 gramos de jamón cortado en pedacitos, que también rehogaremos. Luego añadiremos 100 gramos de champiñones crudos en pedacitos, después de haberlos lavado bien al chorro del agua, y taparemos la sartén. Cuando comprobemos que el champiñón está blandito, agregaremos una cucharada de salsa de tomate. Lo mezclaremos bien todo y dejaremos que se haga de 5 a 6 minutos.

COCOTERAS. - PICADO. - HUEVOS.—

A continuación con una cuchara distribuiremos la mitad del picado entre 4 cocoteras, y en cada una de ellas cascaremos un huevo.

BAÑO MARIA.—

Seguidamente pondremos en baño maría las cocoteras hasta que cuajen sólo las claras.

PRESENTACION.—

Finalmente distribuiremos el resto del picado entre las 4 cocoteras, procurando no tapar las yemas. Serviremos en caliente.