



tartera



1 cucharada manteca de cerdo



1 cucharada mantequilla



media cebolla



50 gramos jamón



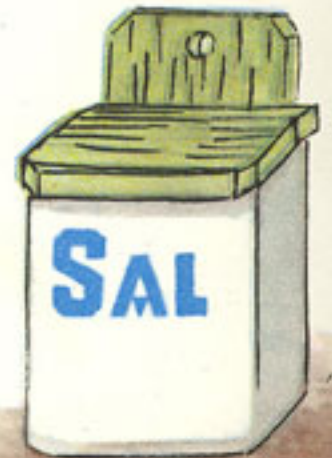
1 cucharada rasa harina



1 vaso leche



4 huevos

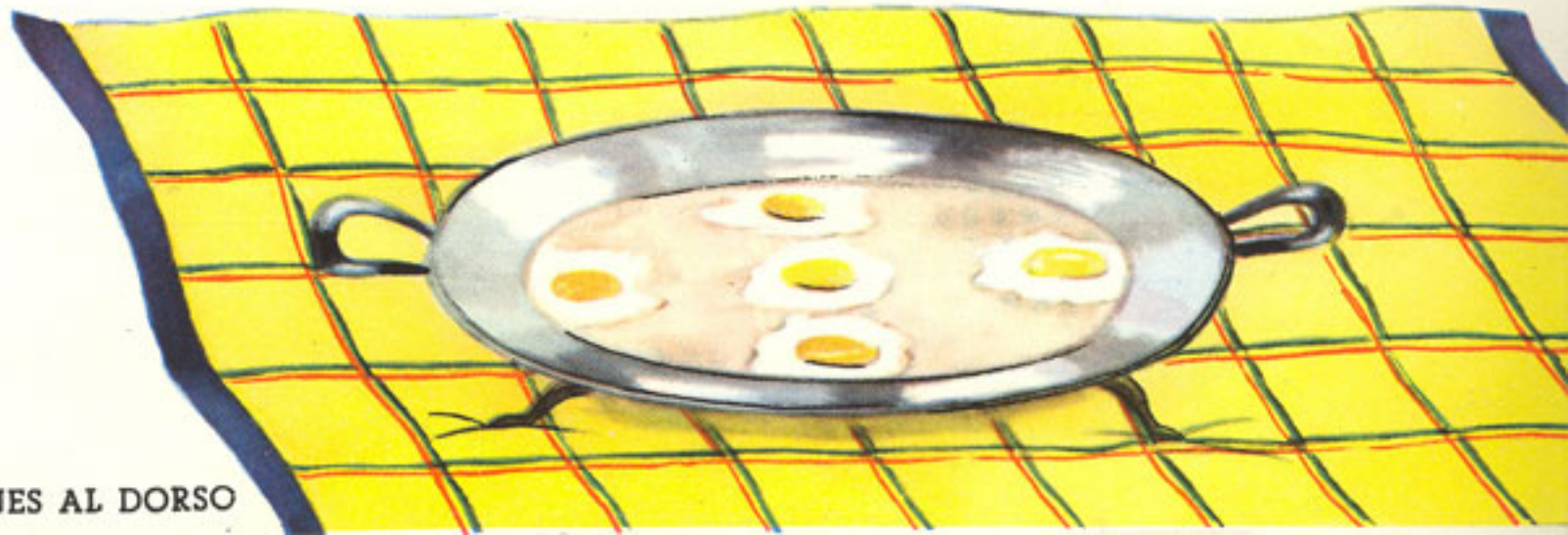


sal

Huevos vascos

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva



HUEVOS VASCOS

(CANTIDADES PARA 4 HUEVOS)

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

TARTERA. - MANTECA.—

MANTEQUILLA.

Calentaremos en una tartera 1 cucharada de manteca de cerdo y otra de mantequilla.

CEBOLLA. - JAMON.—En la manteca y mantequilla derretidas, echaremos media cebolla picadita, y cuando esté a medio hacer, le añadiremos 50 gramos de jamón muy picado.

HARINA.—

Cuando se dore la cebolla, añadiremos una cucharada rasa de harina.

LECHE.—

En cuanto la harina tome color verteremos 1 vaso de leche.

HUEVOS.—

Al romper a hervir la leche, cascaremos los huevos para echarlos de uno en uno y dejarlos cuajar, después de sazonarlos con un poco de sal.

PRESENTACION.—

Una vez cuajados se sirven con su salsa en la misma tartera y en caliente.