

Será por recetas



Guisantes con huevo

Huevos, Recetas fáciles

 4 Personas

 45 Minutos

 Fácil

 Enviada el 28/09/2012

Ingredientes

- 8 huevos
- 500 g de guisantes pelados
- Cebolla
- 2 lonchas gruesas de jamón serrano
- Perejil
- Harina
- Aceite
- Sal

Elaboración

Cocer los guisantes en poco agua para que hagan poco caldo y bien concentrado.

Sacar parte de ellos, 2 o 3 cucharadas, a un plato. En una sartén, saltear la cebolla rallada. Cuando este transparente, echar 1 cucharada de harina y cuando se vaya a dorar, añadir el perejil picado y luego el caldo de los guisantes poco a poco, como para una bechamel.

Seguidamente echar los guisantes, menos los reservados.

Poner este caldo en una fuente de barro resistente al calor, al fuego con las 2 lonchas de jamón, y cuando hierva, rectificar de sal, añadir los guisantes reservados enteros y escaldar los huevos hasta por encima que cuajen.

Servir bien calientes.



Autor receta de Guisantes con huevo

Pedrito

 Valoración 3/5

 54 Recetas publicadas

 Miembro desde 16/08/2012