

Será por recetas



Huevos de rico

Huevos

 4 Personas

 30 Minutos

 Muy Fácil

 Enviada el 28/09/2012

Ingredientes

- 8 huevos
- 1 pechuga de pollo y unos menudillos
- 2 dientes de ajo
- 50 g de jamón serrano en lonchas
- Perejil
- Aceite

Elaboración

Hacer un caldo con los menudillos y la pechuga, en un poco de agua.

Reservar luego el caldo colado y la pechuga, junto con los ajos, el jamón y un poco de perejil, todo ello muy picado muy menudo. Mezclar con 2 tazones de caldo (que será bien fuerte).

En 4 cazuelas individuales untadas en aceite, poner los 8 huevos crudos de dos en dos.

Verter sobre ellos unas cucharadas de la salsa hecha, y poner las cazuelas al horno hasta que los huevos estén cuajados.



Autor receta de Huevos de rico

Pedrito

 54 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 16/08/2012