

Será por recetas



Huevos con guindillas

Huevos, Tapas y Pinchos

 4 Personas

 35 Minutos

 Media

 Enviada el 30/04/2012

Ingredientes

- 6 tomates
- 1 guindilla roja
- pimienta
- 4 rodajas finas de chorizo
- 1 cebolla
- 1 pimiento rojo
- sal
- hierbas aromáticas
- 1 diente de ajo
- aceite de oliva
- 4 huevos

Elaboración

Precalentar el horno a 160 °C. Escaldar los tomates en agua hirviendo durante pocos segundos, pelarlos, quitar las semillas y picarlos.

Pelar la cebolla y el ajo y picarlos. Lavar las guindillas y el pimiento, partarlos por la mitad, quitar las semillas y picar. Calentar un poco de aceite y dorar la cebolla. Añadir el pimiento, la guindilla, el ajo y el tomate y cocerlo todo hasta que espese. Salpimentar.

Repartir el contenido de la sartén entre unas cuantas cazuelas de barro y servirlos con pan. Adornarlos con las hierbas aromáticas.



Autor receta de Huevos con guindillas

Quanttron

 53 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 02/04/2012