

Receta de Huevos Cocidos En Salsa Con Jamón

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy os dejo esta receta de huevos en salsa con jamón, espero que os gusten ya que es un plato nutritivo y además también resulta económico.

Ingredientes

- Huevos (según comensales)
- Una cebolla mediana
- Jamón serrano en tacos
- Vino tinto (medio vaso)
- Harina
- Pimiento rojo (dos pequeños)
- Ajo, Perejil y sal
- Aceite de oliva
- Guisantes (un bote pequeño)

Modo de Preparación

1. Hervir los huevos con un poco de sal, durante diez o doce minutos
2. En una cacerola poner a calentar un poco de aceite, y freír la cebolla y los pimientos rojos bien troceados, después echar el jamón en taquitos
3. Machacar dos o tres ajos y el perejil y echar a freír
4. Cuando esté bien pochado echar un poco de harina y el vino tinto
5. A continuación echar una pastilla de AVECrem y agua suficiente para cubrir los huevos
6. Dejar hervir a fuego medio y añadir el bote de guisantes con el caldo y dar el punto de sal a la salsa
7. Pelar los huevos y partirlos por la mitad y ponerlos en la salsa, dejando que den un hervor