

Receta de Huevos en Salsa de Almendras a la Andaluza

03 Jul 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de huevos en salsa de almendras, os recomiendo que la preparéis en casa y toda la familia quedará encantada con su rico sabor.

Ingredientes

- Huevos (seis u ocho según comensales)
- Almendras peladas (sobre 50grs)
- Ajos (cuatro o cinco dientes)
- Tomates maduros (uno o dos)
- Rebanada de pan
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta
- Perejil
- Harina
- Condimento amarillo
- Agua o caldo de pollo

Modo de Preparación

1. Cocer los huevos y dejarlos enfriar
2. Pelarlos y cortar en rodajas gruesas
3. En una sartén con un poco de aceite de oliva, saltear primero los ajos pelados y apartar
4. En el mismo aceite refreír las almendras y el pan y retirar, después echar el tomate en el mismo aceite y freír hasta que quede tierno
5. Poner en el vaso de la batidora las almendras, los ajos, el pan frito, el tomate y un poco de perejil, añadir un poco de agua y triturar todo, que quede con algo de textura
6. Pasar por harina los trozos de huevo y freírlos en aceite bien caliente, reservar en una fuente
7. En una cacerola, verter la batida, añadir un poco más de agua o caldo de pollo, echar sal al gusto, condimento amarillo, y un poco de pimienta y poner a calentar
8. Añadir las rodajas de huevo y dejar unos minutos que cojan el sabor de la salsa
9. Servir calientes y acompañados de unas rodajas de pan para mojar en la salsa y.....buen provecho!!!