

Receta de Huevos a la Flamenca

23 Jul 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta que en casa nos gusta bastante, se trata de unos **Huevos a la Flamenca**, seguro que os gustará y la prepararéis para vuestras comidas o cenas de verano.

Ingredientes

- Huevos (cuatro o más según comensales)
- Patatas (tres o cuatro)
- Tomate frito casero
- Pimiento morrón (una lata pequeña)
- Chorizo (uno o dos pequeños)
- Jamón serrano (unos 100grs)
- Guisantes (una lata)
- Sal (al gusto)

Modo de Preparación

1. Pelar y cortar las patatas en cuadraditos
2. Freír en abundante aceite caliente con un poco de sal, mejor en la freidora
3. Poner en una cacerola una base de tomate frito, unas rodajas de chorizo, trozos de jamón , pimiento morrón en trocitos y los guisantes escurridos
4. Dejar unos minutos al fuego con la cacerola tapada
5. Añadir las patatas y remover para que se mezcle
6. Hacer unos huecos entre las patatas y en cada hueco echar un huevo, poner la tapa y dejar dos o tres minutos sin dejar que se cuaje la yema
7. Servir a continuación y.....buen provecho!!!