

Receta de Huevos a la Extremeña

06 Oct 2015



Buenos días a tod@s, como ha refrescado un poquito, para hoy os dejo un plato típico de Extremadura con el que seguro que entráis en calor, os recomiendo que lo preparéis en casa para toda vuestra familia que quedarán encantad@s.

Ingredientes

- Huevos (ocho)
- Pimientos morrones (cuatro)
- Cebollas (dos)
- Manteca de cerdo (tres cucharadas o aceite de oliva)
- Leche (una tacita)
- Harina (unos 40grs)
- Pimentón dulce de la vera (una cucharada)
- Mantequilla (una cucharada)
- Sal
- Pimienta

Modo de Preparación

1. Hervir los huevos en agua con sal durante unos 15 minutos, dejar enfriar
2. Pelarlos y cortarlos en rodajas
3. Colocarlos en una fuente para horno intercalando pimiento morrón con rodajas de huevo, reservar para después
4. En una sartén a fuego medio, fundir la manteca y refreír en ella la cebolla cortada en láminas, dejar que se dore
5. En un bol disolver la harina con la leche y añadir a la cebolla sin dejar de remover hasta que tome cuerpo
6. Añadir el pimentón, un poco de sal y pimienta, retirar del fuego y añadir la mantequilla y remover hasta que la salsa quede uniforme y con consistencia
7. Volcar esta crema sobre los huevos que estaban reservados
8. Hornear a 180º durante unos diez minutos aproximadamente
9. Servir calientes y....buen provecho!!!