

Receta de Huevos Apaños

05 Oct 2018



Buenos días a tod@s, para este viernes os dejo esta receta rápida y muy rica para comer, se trata de unos **Huevos Apaños**, quedan muy ricos y seguro que los vais a preparar más de una vez, espero que os gusten.

Ingredientes

- Cebolletas (dos)
- Ajos (dos dientes)
- Jamón serrano en lonchitas (al gusto)
- Pan de hogaza (unos pellizcos)
- Perejil picado
- Yemas de espárragos (una o dos latas)
- Huevos (uno o dos por persona)
- Salsa picante (opcional)
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. En una sartén con un poco de aceite, refreír la cebolleta picadita, los ajos picados y las lascas de jamón
2. Cuando esté bien refrito, añadir unos pellizcos del pan de hogaza y el perejil picado y rehogar bien todo
3. Abrir las latas de espárragos y añadir el agua solo al sofrito, dejar que reduzca y poner en una fuente
4. Colocar los espárragos por encima
5. Freír los huevos, ponerlos un poco de sal y colocarlos sobre los espárragos
6. Echar un poco de salsa picante sobre las yemas, si así lo queréis
7. Servir y....buen provecho!!!