



<https://www.mepillasquisando.com>



Huevos en salsa verde

RACION PARA 4 PERSONAS



HUEVOS EN SALSA VERDE RACION PARA 4 PERSONAS

RECETA

TARTERA. - ACEITE.—En una tartera de porcelana, resistente al fuego, calentaremos 100 gramos de aceite.

CEBOLLA.— Echaremos al aceite media cebolla muy picada, dejándola freir a fuego lento.

HARINA.— Cuando se haya dorado la cebolla, echaremos a la tartera dos cucharadas rasas de harina, y **REMOVEREMOS** todo bien y apartaremos del fuego la tartera hasta realizar la operación que a continuación explicamos.

MORTERO. - PEREJIL.—En un mortero machacaremos un diente de ajo y diez ramitas de perejil que previamente habremos cortado, quitándoles los rabos (según gráfico). Después de bien machacado todo, vertemos en el mortero tres cuartos de litro de agua; mezclaremos bien y lo añadiremos a lo que tenemos en la tartera.

Ahora acercaremos de nuevo la tartera al fuego y dejaremos **HERVIR** unos 5 ó 6 minutos, removiendo de vez en cuando con una cuchara de madera. Esta salsa se denomina **SALSA VERDE**.

SAL. - ESPARRAGOS.—Después de sazonar a gusto, añadiremos a la salsa el contenido de una lata de puntas de espárragos y 8 huevos duros cortados por la mitad, dejando todo a hervir suave por espacio de otros 5 ó 6 minutos.

PRESENTACION.— Serviremos en la misma tartera y en caliente.

NOTA—Para cocer los huevos, haremos lo siguiente: En una cazuela pondremos a hervir medio litro de agua. Cuando rompa a hervir, echaremos los huevos dejándolos cocer unos 15 minutos. Después, sacaremos los huevos, los pasaremos por agua fría, les quitaremos la cáscara y los partiremos en dos.



<https://www.mepillasquisando.com>