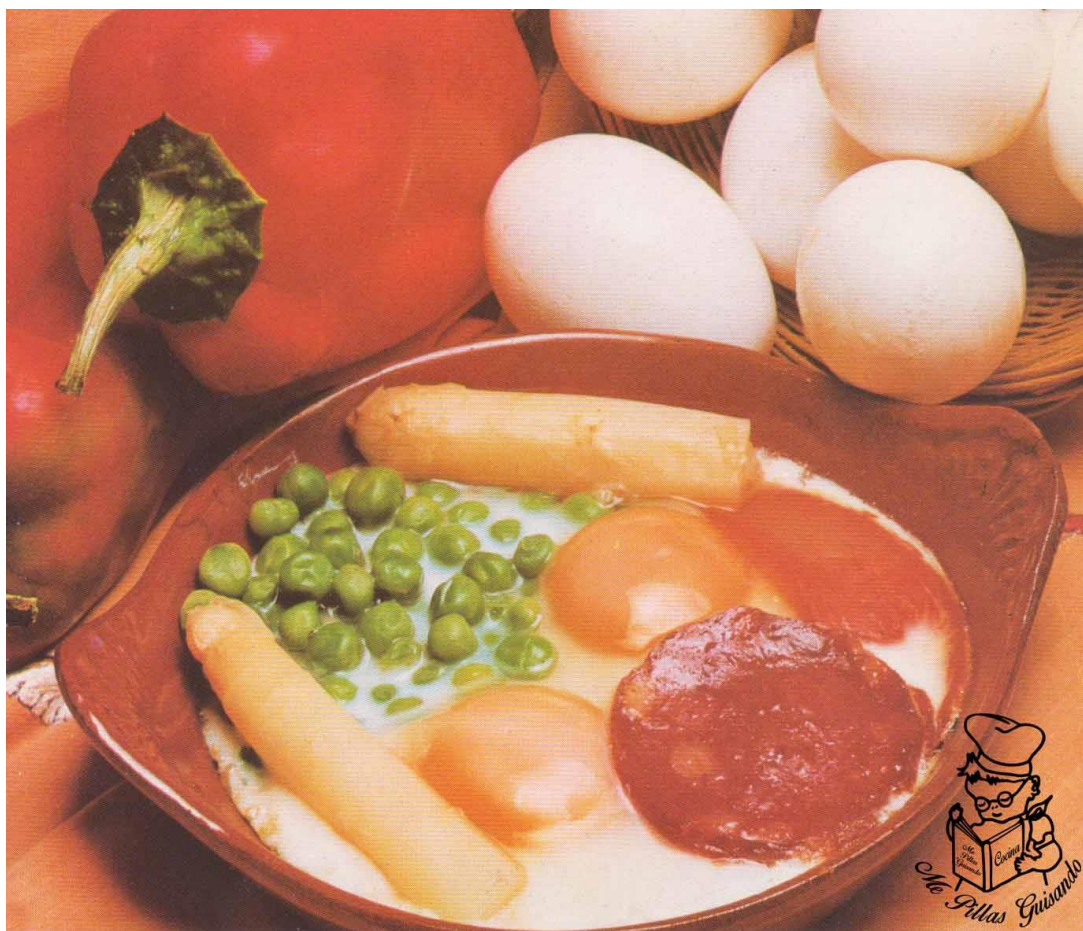




<https://www.mepillasquisando.com>



## HUEVOS A LA FLAMENCA



### INGREDIENTES

8 Huevos.  
400 gr. de Tomates maduros.  
150 gr. de Guisantes.  
2 Pimientos morrones.  
1 Vasito de Vino blanco.  
1 Cebolla.

1 Diente de Ajo.  
1 Ramita de Perejil.  
8 Rodajitas de Chorizo.  
4 Rodajas gruesas de Chorizo.  
8 Puntas de Espárragos.  
Sal, Pimienta y Aceite de oliva.

### ELABORACIÓN:

En una sartén se pone aceite. Cuando esté caliente echamos el ajo, el perejil y la cebolla finamente picados. Cuando la cebolla esté doradita, incorporamos los tomates pelados, sin semillas y troceados. Luego añadimos los guisantes, el chorizo y los pimientos en cuadraditos. Regamos con el vino, salpimentamos y dejamos cocer a fuego suave durante unos 10 minutos. Cuando ya está lista, repartimos en cazoletas individuales resistentes al horno. Sobre este preparado se cascan dos huevos por comensal, sazonando ligeramente. Se ponen a cuajar en el horno, teniendo en cuenta que las claras deben quedar hechas y las yemas muy blandas. Una vez fuera del horno, se adornan con unas rodajas gruesas de chorizo frito, un trozo de pimiento morrón y unas puntas de espárragos. Se sirven enseguida.

<https://www.mepillasquisando.com>