



<https://www.mepillasquisando.com>



1209 - HUEVOS ESCALFADOS EN CAMA DE JUDÍAS



INGREDIENTES:

800 gr. de Judías verdes.
1 Kg. de Tomates
4 Huevos.
1 Cebolleta.
2 Dientes de Ajo.
Pimentón y Pimienta molida.
Sal y Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Limpiamos las judías de los extremos y troceamos, Ponemos una olla con abundante agua. Cuando el agua comience a hervir añadimos un puñado de sal y las judías, removemos y dejamos cocer unos 10 minutos. Mientras se cuecen, preparamos el sofrito con aceite, los dientes de ajo y la cebolla todo muy picadito y una pizca de sal, a fuego suave. Después agregamos el pimentón, damos una vuelta y después los tomates rallados, salpimentamos dejamos freír unos 15 minutos y tapamos para que no salpique, removemos de vez en cuando. Una vez hecho, añadimos las judías muy bien escurridas mezclamos y dejamos unos minutos que se integre todo. Por último incorporamos los huevos. Ponemos la tapadera y dejamos hacer hasta que los huevos estén al gusto, salpimentamos y listo. Servimos templado.

<https://www.mepillasquisando.com>