Huevos a la Flamenca

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
45 min.	4	Desayuno	

.

Fácil

Ingredientes

8 pzas. Huevo San Juan

2 pzas. Jitomate Picado

1⁄2 pza Cebolla blanca picada

3 pzas. Dientes de ajo picados

1 cda Puré de tomate

80 gr. Chorizo

4 Tiras de tocino

Cantidad al gusto: Chícharo cocido, aceite de oliva, sal y pimienta.

Preparación

– Cortar el chorizo en rodajas y dorar en una sartén junto con el tocino. Una vez que ha dorado retirar y reservar.

– En el mismo sartén dejar un poco de la grasa que se obtuvo y sofreír la cebolla junto con el ajo, una vez que tomo un color café claro añadir el jitomate, el chorizo y el tocino, dejar cocer por unos instantes más y sazonar.

– Colocar los huevos ya rotos en unos refractarios de preferencia 2 por persona, bañar con la salsa que se elaboró anteriormente y hornear (180°) durante 5 minutos o hasta que este el huevo cocido o al gusto.