

# Huevos a la Flamenca

Image not found or type unknown



Image not found or type unknown



Image not found or type unknown



4 persona(s).



45 minutos.



Desayuno

## 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.

