



Huevos con patatas al horno

Descripci3n



Esta receta me pareci3 muy atractiva, porque unos huevos con patatas, ya de por s3 son apetitosos, pero hechos al horno!

Para que sea un plato mas «light», podemos hacer las patatas cocidas, enteras y con piel, en vez de fritas, pero me parece que de vez en cuando y solo de vez en cuando, podemos hacer un «pequeño» exceso.

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- 4 huevos.

- 3 patatas medianas.
- 4 pimientos verdes grandes. Que sean tiernos.
- 1 diente de ajo grande.
- 1 cebolla mediana.
- Aceite de oliva, sal y pimienta.

Preparaci3n:

Pelamos las patatas, las lavamos y las cascamos en trozos no peque±os en un bol grande. Reservamos.

Pelamos y troceamos en l¼minas los ajos en el mismo bol. Reservamos.

Lavamos, quitamos el coraz3n y las pepitas a los pimientos y troceamos en pedazos medianos en el mismo bol. Reservamos.



watermark

Sazonamos todos los ingredientes.

En una sart3n grande vertemos **un buen chorro de aceite de oliva**, ponemos al fuego y cuando el aceite este caliente echamos los ingredientes del bol, dejamos que se pochen, removiendo para que no se quemen demasiado. Una vez pochado, escurrimos el exceso de aceite.



default watermark

Y repartimos en recipientes individuales para horno, lo ideal serían cazuelitas de barro, pero como no tengo, he puesto fuentes pequeñas de horno.

Precalentamos el horno, calor arriba y abajo a 190°C.

Vamos haciendo un agujero, separando los ingredientes de cada fuente, cascamos un huevo y lo depositamos en él, salpimentamos el huevo a nuestro gusto.



default watermark

Metemos en la parte baja del horno, con el fin de que se hagan las claras y las yemas queden enteras y líquidas, para poder untar pan. Horneamos a 190  C, calor arriba y abajo, durante 10-15 minutos, dependiendo de cada horno.



Y hala, a disfrutar de unos huevos con patatas distintos, pero riquísimos.



Consejo: Como os he comentado al principio, las patatas se pueden cocer enteras y con piel y cuando se poche el resto de los ingredientes en la sartén, las partimos en trozos medianos y las añadimos, dejando que se hagan durante un par de minutos. He puesto un huevo por persona porque con las patatas me parece una ración suficiente, pero si quereis más?

Visítanos en Facebook: [facebook/masqpostres](https://facebook.com/masqpostres)

En la web: www.masqpostres.es

O envíanos tus opiniones, sugerencias, recetas favoritas? a

hola@masqpostres.es

Categoría

1. Huevos
2. Verduras hortalizas y legumbres

Fecha de creación

agosto 29, 2016

Autor

admin