



HUEVOS AL PLATO

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Básico 10 min 20 min

Ingredientes

Huevos: 4
Jamón serrano: 125 gramos en taquitos
Guisantes congelados: 350 gr
Cebolla: 1
Tomates: 3 maduros
Pimiento rojo: ½
Aceite de oliva
Sal
Pimienta



Preparación

1. Pela y corta la cebolla a juliana fina. Ralla los tomates. Lava y seca el pimiento. Retira las semillas y corta a daditos.
2. Calienta una sartén con tres cucharadas de aceite y agrega la cebolla y el pimiento. Sofríe 5 minutos e incorpora el tomate.
3. Baja el fuego y rehoga 2 minutos. Agrega los guisantes, salpimienta, tapa y cocina 5 minutos. Apaga el fuego y reserva.
4. Precalienta el horno a 200°C. Pincela con aceite cuatro platos o bandejitas aptas para horno. Reparte el sofrito en los platos.
5. Casca un huevo encima de cada plato y coloca después el jamón. Sazona con sal y pimienta al gusto. Hornea entre 6 y 8 minutos, dependiendo siempre del punto en que quieras los huevos. Retira del horno y sírvelos inmediatamente.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Huevos al plato	Huevos	01	21-12-2025	1 de 1