



”HUEVOS FLAMENCA” de Sagra

Ingrédients pour 6 personnes

- 6 œufs,
- 300g de petits pois,
- 3 poivrons rouges,
- 300g de pommes de terre,
- 1 grand oignon,
- 1 gousse d’ail,
- 6 tranches de jambon serrano,
- 6 chorizos (saucisse)
- 500g de purée de tomate,
- Huile d’olive,
- sel

Préparation

- Eplucher et couper les pommes de terre en petits dés,
- Frire à l’huile d’olive les pommes de terre, une fois cuites, les sortir, et les réserver,
- Couper l’ail et l’oignon en petits morceaux puis les frire dans la même poêle,
- Ajouter la tomate et faire cuire 5 minutes,
- Ajouter les petits pois, et prolonger la cuisson de 5 minutes à feu doux, en remuant à la spatule de temps en temps,
- Couper le poivron en petits morceaux, puis l’ajouter. Ajouter le poivron et les pommes de terre frites, mélanger le tout, et laisser cuire 10 minutes supplémentaires,
- Saler à votre goût,
- Servir la préparation dans 6 ramequins ou cassolettes individuelles,
- Casser un œuf sur chaque, puis ajouter une tranche de jambon et un morceau de chorizo,
- Mettre au four 5 minutes jusqu’à ce que les œufs cuisent.

