

Receta de huevos a la flamenca



Receta de huevos a la flamenca

Esta receta de huevos a la flamenca es un platillo muy popular en Andalucía, sobre todo en Sevilla y si bien existen múltiples variaciones para su elaboración, siempre incorporaran verduras que pueden variar dependiendo de la estación.

¿Cómo hacer huevos a la flamenca?

Los huevos a la flamenca si bien son una preparación sencilla, el resultado destacará notablemente haciendo uso de ingredientes frescos y de calidad.

Información Nutricional

Categoría: [Platos Principales](#)

Cocina: Española, Andaluza

Calorías: 400

Vitaminas: A, B6, B9, B12, D, E

Minerales: Fósforo, Yodo, Hierro

Preparación: 45 minutos

Cocción: 60 minutos

Raciones: 4 personas

Receta de huevos a la flamenca

Ingredientes

- 500 g de patatas
- 500 g de tomates maduros
- 120 ml de aceite de oliva
- 80 gramos de guisantes
- 20 g de pimiento morrón en lata
- 4 lonchas de jamón serrano
- 2 cebollas grandes
- 2 dientes de ajo
- 2 huevos
- 1 chorizo
- 1 cucharada de vinagre de jerez
- 1 cucharadita de sal
- $\frac{1}{4}$ de cucharadita de pimentón dulce
- $\frac{1}{4}$ de cucharadita de pimentón picante
- Aceite para freír

Preparación

- 1. Si vas a utilizar guisantes congelados o frescos,

cocer en una olla mediana cubiertos de agua hirviendo durante 10 minutos hasta que estén tiernos, escurrir y reservar. Si vas a utilizar guisantes de lata, saltar este paso.

- 2. Cortar los tomates por la mitad, retirar las venas y las semillas y extraer su pulpa en un rallador, desechar la piel y reservar.
- 3. En una sartén grande añadir un chorro de aceite de oliva, calentar a fuego alto, incorporar las cebollas picadas finamente y sofreír a fuego medio por unos 10 minutos, revolver ocasionalmente, añadir los ajos rebanados finamente, bajar el fuego y cocinar por 5 a 10 minutos más hasta caramelizar la cebolla.
- 4. Añadir el chorizo rebanado en rodajas de $\frac{1}{2}$ centímetro de espesor, el pimentón dulce y el pimentón picante, revolver todo durante 1 minuto para integrar aromas y sabores, verter el vinagre, cocinar por 1 minuto para disipar los vapores ácidos, incorporar la pulpa de tomate y cocinar a fuego medio por otros 10 minutos.
- 5. Incorporar los guisantes, el jamón serrano cortado en trozos grandes, el pimiento morrón y cocinar a fuego medio por unos 10 minutos, revolver ocasionalmente, apagar el fuego y reservar tapado.
- 6. Pelar, lavar y picar las papas en taquitos pequeños de aproximadamente 1 centímetro, freír en abundante aceite hasta que estén doradas, estilar sobre papel absorbente, espolvorear un poco de sal y reservar.
- 7. Freír los huevos en aceite caliente y salpimentar a gusto. Reservar.
- 8. Montar el plato en cazuelas de greda, las patatas, el chorizo en salsa de tomate, los guisantes, el jamón serrano y cascar 1 o 2 huevos en la superficie, llevar a un horno pre-calentado a 200°C (392°F) y cocinar por unos 5 minutos o hasta cuajar la clara de los huevos.
- 9. Servir los huevos a la flamenca inmediatamente, coronados con perejil fresco picado y acompañados de un

buen trozo de pan casero.

Olla de hierro



[HUAFA Olla Cocotte Redonda con Tapa, Hierro Fundido, 28 cm,6,7 L, Todas Las Fuentes de Calor Incl. Inducción, Negro \(Negro, 28cm\)](#)

[Ver Precio](#)

Recomendamos

[Empanada gallega](#)

[Bacalao y naranja](#)