

Huevos a la gitanila

Ingredientes

- cantidad regular de aceite
- 2 ajos
- 10 ó 12 almendras mondadas
- un pedacito de pan
- unas hebras de azafrán 1-2 cucharadita de cominos
- un poco de canela en polvo; agua hirviendo
- sal
- 7 huevos

Direcciones

- En una cantidad regular de aceite empezaremos por freir dos ajos, 10 ó 12 almendras mondadas, un pedacito de pan, retirándose cuando quede doradito.
- En un almirez se empieza por machacar unas hebras de azafrán 1-2 cucharadita de cominos, un poco de canela en polvo; en seguida los ajos, almendras y pan, remojándose con gotas del mismo aceite.
- Cuando empiece a transformarse en una pasta fina, añadirle el resto del aceite con que hemos frito las almendras, deslíase hasta quedar una salsa espesa, con agua hirviendo, la sal, etc.
- Se vierte esta salsa en un plato que pueda meterse en el horno, se rompen 7 huevos y se cuajan en el horno
- Sírvasse con la yema blanda.
- Pueden decorarse con pan frito puesto en el borde de la fuente.

