

HUEVOS A LA FLAMENCA

Mimí



Un plato que me recuerda a mis primeros años en la familia James.

Se dice que el rey Carlos IV de visita a Aranjuez tuvo que pasar la noche en la finca de La Flamenca al no poder volver a Madrid por una tormenta. Los dueños de la finca al no tener nada preparado para el monarca, le cocinaron este plato con los productos de la finca.

Hoy en día cada cocinero, madre, padre o abuela lo hacen de una manera distinta.

INGREDIENTES

- 3 huevos
- Tomate frito (casero o de bote)
- Guisantes frescos
- 50 gramos de jamón en dado
- 5 trozos de chorizo de guisar (en lonchas o en dados)



1.- Comenzaremos haciendo el tomate frito o tomate frito de bote.



2.- Cocemos los guisantes durante unos 15 minutos. Una vez cocidos, retiramos y reservamos



3.- Ponemos en una cazuela una base de tomate frito, unos dados de jamón serrano, unos trozos de chorizo. Cubrimos con guisantes y cascamos 3 huevos en la cazuela de barro.

