

HUEVOS A LA FLAMENCA CON BACALAO

Okai Zhang

INGREDIENTS

50 MINUTES 4 SERVINGS

Para 4 personas:

- 200 gr chorizo (2 tiras gordas)
- 150 gr lomo adobado (3/4 filetes)
- 1 pimiento verde
- 1 pimiento rojo
- 4/5 tomates
- 3/4 huevos
- Filetes de bacalao sin sal
- 6 cucharadas vino de Jerez
- 600g de tomate frito
- Guisantes y habas peladas (opcional)
- Jamón Serrano
- 2 dientes de ajo
- Pimienta negra

TAGS

#bacalao



1



2

Trocear lomo y chorizo en daditos



3

Picar cebolla y pimientos





4

Cortar en daditos el tomate



5

Agregar una pizca de aceite, sofreír lomo y chorizo a fuego medio alto durante un par de minutos



6

Agregar la cebolla, pimientos y el ajo. Saltear durante unos 5/6 minutos a fuego medio para que no se queme. Agregar vino de Jerez y dejar que se evapore el alcohol. Añadir tomate en dados y tomate frito. Dejar guisar 15 minutos.



7

Agregar tomillo. Añadir habas y guisantes (opcional). Introducir los huevos, salpimentar y el bacalao. Tapar y dejar que se cuajen las claras a fuego medio. Añadir lonchitas de jamón serrano al servir.

