Huevos al plato al estilo de la Toscana.



huevos al plato

Hacia ya tiempo que no preparaba este plato. Y mira que te soluciona la cena en un plis plas! Y para los niños es ideal. Tenemos cena lista en menos de 10 minutos.

Esta inspirado en la cocina italiana , concretamente en la Toscana. Aquí los solemos hacer también de diversas maneras. Hoy los cocino, en honor a la cocina italiana.

Así variamos en la forma de comer los huevos y resulta un plato muy vistoso.

Ingredientes:

– 2 huevos por persona.

-Tomate natural

-Alcaparras

-Aceite de oliva

-Anchoas

-Sal

-Pimienta negra.

Para cada ración pondremos dos huevos y el resto de los ingredientes al gusto. Yo los he preparado conforme veis en la foto.

Preparación:

En un cazuelita redonda apta para horno, ponemos un hilo de aove, incorporamos los huevos en crudo y salpimentamos .

Introducimos en el horno a 160 grados y retiramos cuando la clara este cuajada.

Añadimos el tomate a dados, las alcaparras y las anchoas y servimos.

Buen provecho ????