



Huevos al plato

# Huevos al plato

[Mas recetas Primer plato en http://www.recetasypostres.net/primer-plato/9.php](http://www.recetasypostres.net/primer-plato/9.php)

## Ingredientes:

8 huevos, 2 dientes de ajo, almendras crudas, azafrán, 1 rebanada de pan, canela en polvo, agua, aceite y sal al gusto.

## Pasos a seguir:

- 1) Se le da un hervor a las almendras, se dejan enfriar y se pelan.
- 2) Calentar un poco aceite en una sartén y freír los ajos (pelados y enteros), el pan y las almendras.
- 3) Se retira del fuego y se machaca en un mortero, añadiendo un poco de azafrán y de canela. Añadir un poquito de aceite, sal y agua.
- 4) Repartir la mezcla anterior en 4 cazuelas para luego llevar al horno.
- 5) Se casca un huevo en cada cazuela.
- 6) Se llevan las 4 cazuelas al horno (previamente calentado) hasta que la clara esté cuajada.
- 7) Sazonar y listo para servir caliente.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/primer-plato/huevos-al-plato-122.php>