

Huevos a la marinera



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 10min

Tiempo total: 25min , Número de porciones: 2

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/huevos-a-la-marinera>

Preparación

Pon a calentar una tartera con aceite y saltee las gambas. Aparte en un plato. Pica los ajos y la cebolleta finamente. Pon todo a pochar en la misma tartera con aceite. Cuando la cebolleta esté transparente añade la harina y rehoga. Vierte el vino y dale un hervor para que se evapore el alcohol. Vierte el caldo de pescado y la salsa de tomate. Cocina durante 5 minutos a fuego suave y pon a punto de sal. Casca dentro de la tartera los huevos y escálfalos durante 2 minutos. Agrega las gambas y cocina todo durante 2 minutos más para que se caliente todo bien. Espolvorea con perejil picado y sirve los huevos a la marinera. Decora con una hojita de perejil.

Ingredientes

- 1 taza de Caldo de pescado
- 16 Gambas
- 1 Cebolleta
- 2 dientes de Ajo
- 4 Huevos
- 1 cucharada/s Harina
- 3 cucharada/s Salsa de tomate
- Agua
- 1 vaso Vino blanco
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- Perejil

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Todo el año, Pescados y frutos de mar, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Ingrediente extra

