

# Huevos al horno con garbanzos



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 40min , Tiempo de cocción: 6min

Tiempo total: 46min , Número de porciones: 4

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/huevos-al-horno-con-garbanzos>

## Preparación

Calentar el aceite en una olla pequeña. Agregue el ajo y saltear hasta que esté aromático. Añadir los frijoles seguidas por los tomates picados y el pimentón. Dejar cocer a fuego medio-bajo hasta que espese ligeramente. Agregar el cilantro picado y seguir cocinando a fuego lento durante un minuto más o menos. Compruebe condimentos. Añadir la sal, el azúcar y la pimienta al gusto. Dividir la mezcla de frijoles en los moldes/placa. Utilice la de una cuchara grande hacer un hueco en la salsa, y luego romper un huevo en cada uno. Coloque los moldes/placa bajo un griller durante 5 a 6 minutos hasta que los huevos se hacen a su gusto. Disperse con hojas de perejil y pimentón negro si desea (opcional), rocié con aceite de oliva y servir con pan tostado.

## Ingredientes

- 4 Huevos
- 400 grs. Frijoles cocidos y enjuagados (pueden ser en lata)
- 1 lata/s Tomates
- 1 cucharada/s Cilantro (hojas y tallo) picado
- 1 cucharada/s Pimentón molido
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Azúcar
- 1 poco Aceite de oliva
- 1-2 rebanadas de pan tostado (para mojar en la salsa)

## Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Legumbres, Vegetales, Comida para todos los días, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Plato Principal

