



*Vitalia*

para comer como en casa

Huevos tontos



## ingredientes (4 personas)

*Para los huevos tontos:*

- 300 g de miga de pan duro
- 250g aprox. de leche
- 2 Huevos talla L
- 2 dientes de ajo, Perejil fresco
- Sal, Pimienta negra molida, aceite de oliva suave para la fritura

*Para la salsa:*

- 4 tomates maduros pelados y su jugo, 2 cebolla y 4 dientes de ajo
- 200g de caldo de ave, 100g de jamón serrano en taquitos
- Pimienta negra, aove, pim. ahumado

# Huevos tontos



## elaboración

- 1-Remojar el pan con la leche poco a poco y agregar el resto de los ingredientes, los huevos batidos y mezclar hasta obtener una masa blanda pero manejable.*
- 2-Formar bolitas y asar en el horno a 220º unos 10m..*
- 3-Haremos la salsa partiendo de un sofrito de cebolla y ajo con tomate y las especias tostadas. Cuando espese, agregar el caldo, cocer 20m. más y triturar ligeramente*
- 4-Estofar los huevos con la salsa a fuego muy suave unos 25m. y servir.*

Accede a [todas nuestras recetas:](#)

