

Huevos al plato con salsa de tomate

Publicada por:

[imprimir](#)



- 10'
- 20'
- 4



Comentario nutricional

Se recomienda hacer un consumo máximo de 3 huevos a la semana o 2 si se padece de colesterol alto.

Modo express

1. Pele y pique la cebolla y el ajo muy finos; ralle los tomates
2. Eche en la cubeta el aceite de oliva con el estragón picado y una pizca de sal.
3. Introduzca la cebolla, el ajo, el tomate y el azúcar en la cubeta de la Chef Plus Induction. Mezcle y vierta el vino.
4. Cierre la tapa y programe el menú Freír/Sofreír a 180º durante 15 minutos.
5. Al finalizar el programa, remueva y rectifique la sal y rompa los 4 huevos con cuidado encima del contenido de la cubeta.
6. Cierre la tapa de nuevo y programe el menú Horno a 180º durante 5 minutos.
7. Sirva caliente.