

Huevos escalfados



Ingredientes:

- 8 huevos
- una cebolla cortada a la pluma
- orégano
- 1 taza de leche evaporada
- palillo, sal, pimienta

Preparación:

Para los huevos escalfados en una sartén honda se fríe la cebolla cortada con aceite, sal, pimienta y palillo. Cuando esta blanca la cebolla se agrega la leche y se revuelve restregando el orégano en la mano para que se desmenuce y mezcle con la leche.

Cuando rompa el hervor la leche se rompen los huevos, uno a uno sin romper la yema y acomodándolos en la sartén de modo que quepan todos.

Con una cuchara y bajando el fuego a lo mas bajo posible, se va echando el líquido sobre la yemas para ayudar a que se cocinen todos los huevos. NO se debe de mezclar, los huevos y la leche formaran un pastel compacto y cuajado y estará listo cuando las yemas estén cocidas.