Sartén de huevos con verduras

Sartén de huevos con verduras

Ingredientes para 4 personas

- 16 Espárragos trigueros
- 8 floretes de Brócoli
- 300 gr Cebolla
- 4 Tomates
- 200 gr Guisantes finos
- 100 gr Habitas
- 4 Huevos
- Aceite de oliva virgen extra
- Comino molido
- Sal

Tiempos

Dificultad

50 minutos

Fácil

Elaboración

Limpiamos la cebolla y la cortamos en juliana. Lavamos los trigueros, quitamos la parte inferior del tallo y troceamos. Limpiamos el brócoli, separando los floretes y troceando los troncos.

Calentamos un poco de aceite y la pochamos todo a fuego suave.

Cuando la cebolla esté transparente, incorporamos el tomate en dados y un poco de agua (unos 50 ml). Condimentamos con media cucharadita de comino y sazonamos al gusto. Removemos y dejamos cocer cinco minutos más.

Las habas las tendremos cocidas y si no son pequeñas, podemos retirar la piel, apretando en un lado.

Incorporamos los guisantes en lata y las habas. Removemos bien y hacemos huecos en la sartén donde colocamos los huevos. Bajamos la intensidad del fuego y tapamos la sartén para que se cuajen al vapor. El tiempo dependerá de cómo nos guste la yema cuajada.