Receta de Cazuelita De Champiñones Y Huevos

22 Abr 2014

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta riquísima receta que seguro será de vuestro agrado, se trata de una cazuelita con champiñones y huevos al horno, si la probáis me daréis la razón.

Ingredientes

- Champiñones naturales
- Huevos
- Aceite de oliva
- Cebolla
- Ajos
- Sal
- Vino blanco

Modo de Preparación

1. Lavar y limpiar los champiñones
2. En una sartén con un poco de aceite de oliva, refreír dos o tres ajos picados y una cebolla también picadita
3. Cuando la cebolla esté bien pochadita, añadir los champiñones troceados con un poco de sal y dejar un ratito haciéndose
4. Añadir un vaso de vino blanco y dejar cocer unos quince minutos hasta que se reduzca un poco la salsa
5. Rellenar unas cazuelitas, aptas para el horno, con los champiñones y poner encima los huevos y un poco de sal
6. Meter al horno a temperatura media y dejar hasta que las claras estén cuajadas