

Receta de Huevos de Choco a la Plancha

22 Oct 2018



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta de **Huevos de Choco a la Plancha**, son un alimento muy apreciado en algunos lugares como Huelva, quedan muy ricos y si no los encontráis frescos, podéis adquirirlos refrigerados e incluso congelados, seguro que os gustarán.

Ingredientes

- Huevos de chocos frescos
- Perejil fresco
- Ajos
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Poner un par de dientes de ajos troceados en el mortero con un poco de sal y perejil fresco
2. Hacer un majado y añadir el aceite de oliva suficiente para salsear después, remover y reservar
3. Limpiar los huevos de choco y secar con papel de cocina
4. Poner una plancha ó sartén al fuego con un poquito de aceite
5. Cuando esté bien caliente, poner los huevos de choco y hacerlos por las dos caras, procurando no pasarlos mucho para que no queden resacos
6. Colocar sobre una fuente de servir y salsear con el majado
7. Por último, echar unos granos de sal
8. Servir caliente y....buen provecho!!!