

# RecetaKA

## HUEVOS AL PLATO CON SETAS

**Ingredientes para 4 personas:** 150 g de beicon / 1/2 cebolla / 100 ml de vino oloroso / 4 tomates / 4 huevos / 150 g de chantarelas o cualquier seta de temporada / 50 g de jamón serrano en lonchas finas / cucharadita de estragón picado / 50 ml de aceite de oliva / Sal / Pimienta / Un paquete de colines



### Elaboración:

1. Picar la cebolla. Pelar los tomates y trocearlos en dados menudos.
2. Poner las setas en un colador y pasarlo por debajo de chorro del agua fría. Secarlas y reservar. Picar el beicon y dorarlo en una sartén sin grasa.
3. Calentar aceite en una sartén amplia y rehogar la cebolla picada. Incorporar las setas; remover medio minuto sobre el fuego y agregar el tomate y el beicon dorado.
4. Mojar con el vino oloroso y dejar cocer suavemente 15 minutos. Espolvorear con estragón y sazonar con sal y pimienta.
5. Cascar encima 4 huevos.
6. Tapar la sartén y seguir cociendo unos 4 minutos para que cuajen.
7. Con una espumadera, levantar cada huevo con la verdura y disponer en platos individuales.
8. Servir los huevos con setas acompañados con colines envueltos con jamón serrano.



*Nota: Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres supervisen, ayuden y se diviertan cocinando con los niños*