



Huevos duros en salsa

Ingredientes

- 4 huevos
- 2 latas pequeñas pimiento morrón (de las de 60 g)
- 2 ajos
- 1/2 vasito vino blanco
- 4 cucharadas aceite de oliva.

Preparación

Poner en una cazuela los huevos y agua hasta que los cubra .

Llevar a ebullición y dejar cocer 10 minutos .

Sacar y meter en agua fría .

En una sartén poner el aceite a calentar, añadir el ajo picado en láminas .

Cuando el ajo empiece a coger color añadir los pimientos cortados en tiras, dar unas vueltas .

Añadir el vino blanco .

Cuando comience a hervir añadir los huevos duros pelados y cortados en gajos .

Remover y dar un hervor .

Servir .

.