



### INGREDIENTES:

- 4 cazuelitas de barro de 18 centímetros
- 250 gramos de tomate frito ó triturado
- 5 ó 6 rodajas de patatas fritas panaderas por persona (opcional)
- 1 loncha fina de jamón de york o de jamón serrano por persona (opcional)
- 1 puñadito de guisantes descongelados por persona
- 1 puñadito pequeño de chorizo a taquitos por persona.
- 1 loncha de queso Hawarti por persona
- 4 huevos
- pimienta negra en polvo
- sal (muy poquita o ninguna)

### PREPARACIÓN:

1. Encender el horno a 200 grados durante 10 minutos, con calor arriba y abajo.
2. En unas cazuelitas a ser posible de barro de 16 ó 18 centímetros, ir poniendo los ingredientes, en el orden que están colocados en la parte superior de la receta, una vez todo bien colocado, acabando espolvoreando con la pimienta negra en polvo y la poquita de sal.
3. Bajar la potencia del horno a 180 grados, y meter las cazuelitas unos minutos, dependiendo de la potencia de cada aparato, serán 8 ó 10 minutos, no se puede decir exacto, por el tema de la potencia, nos guiaremos por ir mirando que el huevo, no se ponga la yema dura, ha de quedar como un huevo escalfado, con la clara, blanquita, pero la yema líquida, o blandita.
4. Una vez terminados, sacar y comer acompañados de una buena ensalada.
5. Es un plato muy completo, que llena mucho, por que lleva varias cosas ricas, y si podemos comer con un poquitín de pan tierno (quien se lo pueda permitir) ya es... **Manjar de Dioses.**

