



## RECETA DE HUEVOS A LA FLAMENCA.



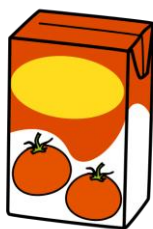
### INGREDIENTES



Un huevo por  
persona



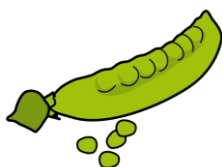
Chorizo para  
guisar



Tomate frito



Agua



Guisantes



Aceite de oliva



Jamón serrano en  
dados



Sal

### UTENSILIOS



Sartén



Vitrocerámica



Espumadera



Cuenco



Escurridor



Cazo

PCVA Ámbito doméstico

I.E.S. Sierra Bermeja

Autor pictogramas: ARASAAC

Procedencia: ARASAAC(<http://arasaac.org>)

Licencia: CC(BY-NC-SA)

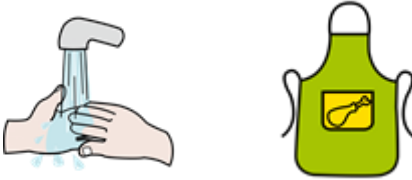
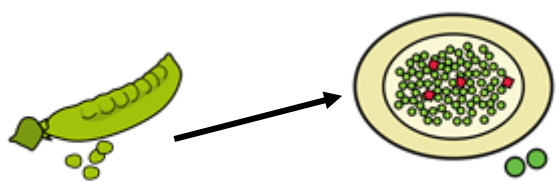
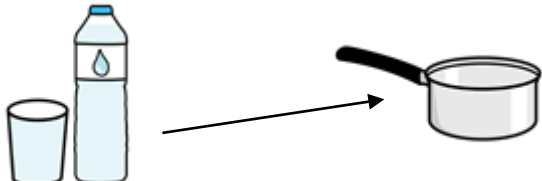
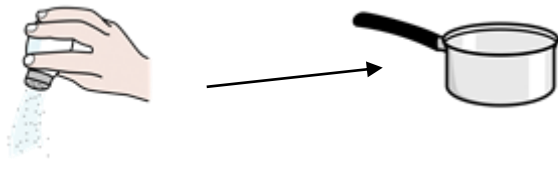
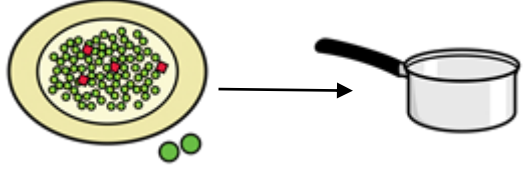


Autora: FRANCISCA R. MORENO GARCÍA



## RECETA DE HUEVOS A LA FLAMENCA.



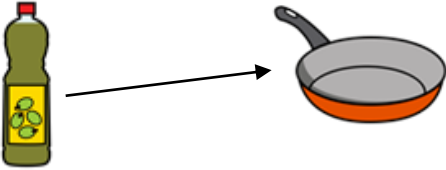
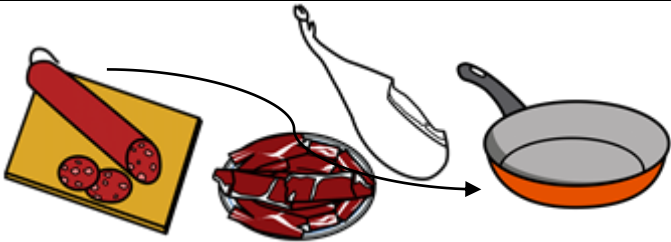

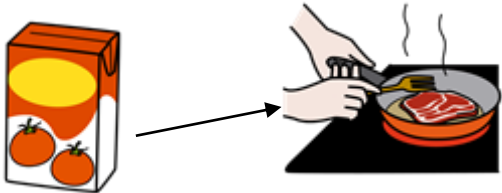
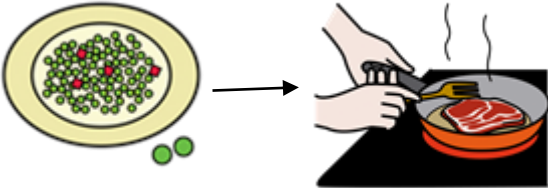
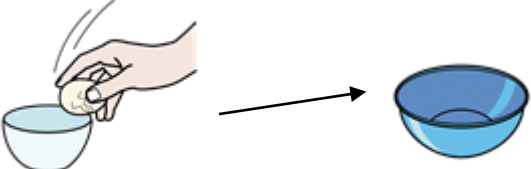

### Pasos a seguir

1. Lavarse las manos y ponerse el delantal	
2. Desgranar los guisantes	
3. Echar agua en el cazo.	
4. Echar un puñadito de sal al cazo	
5. Echar los guisantes al cazo	
6. Poner a calentar. Cuando empiece a hervir y estén blanditos los apartamos.	
7. Cuando se enfríen los ponemos a escurrir	



## RECETA DE HUEVOS A LA FLAMENCA.



<p>8. Echamos una cucharada de aceite en la sartén</p>	
<p>9. Echamos en una sartén el chorizo y el jamón en taquitos</p>	
<p>10. Ponemos la sartén a calentar y rehogar, un poco, el chorizo y el jamón.</p>	
<p>11. Añadimos seis cucharadas de tomate frito</p>	
<p>12. Echamos los guisantes y removemos.</p>	
<p>13. Echamos los huevos en el bol</p>	
<p>14. Echamos cada huevo encima de los guisantes.</p>	



## RECETA DE HUEVOS A LA FLAMENCA.



<p>15. Bajamos el fuego y esperamos a que la clara se ponga blanca. Y apartamos</p>	
<p>16. Dejamos que se enfríen</p>	
<p>17. Y listo para comer ¡Buen provecho!</p>	