



Artesanía alimentaria y recetas

Saber de:

Concepción Pérez Cucalón

Tobed
Zaragoza

Recogido por:
Ruth Julve Cebrián
(A. C. Grío)

Agosto de 2013

Huevos revueltos con tomate

FICHA DE CONOCIMIENTOS
Y SABERES



INGREDIENTES

Para doce personas:

- ✓ Kilo y medio de tomate triturado.
- ✓ Doce huevos.
- ✓ Una tacita de aceite de oliva.
- ✓ Una pizca de sal.
- ✓ Una cucharada de azúcar.
- ✓ Pan.

MATERIALES

- ✓ Utensilios de cocina.
- ✓ Sopera.
- ✓ Bol.

ELABORACIÓN

1. Ponemos en una sopera el tomate con el aceite.
2. Dejamos que hierva.
3. Cuando los ingredientes estén bien integrados, añadimos el azúcar para quitar la acidez al tomate, y gustamos la mezcla para saber que está en su punto.
4. Añadimos una pizca de sal.
5. Seguimos a fuego lento para que se mezclen los alimentos mientras removemos.
6. Batimos los huevos y los agregamos al tomate.
7. Esperamos a que espese.
8. Partimos rebanadas de pan para que acompañen al plato a la hora de servir.

Los huevos en esta ocasión los hemos batido, pero esta receta también puede hacerse con los huevos enteros.

Consejo: esta receta queda mejor con tomate casero.

FOTOGRAFÍAS



1. Agregamos los huevos al tomate.



2. Huevos revueltos con tomate.