

Huevos al Horno con Queso Manchego DOP Las Terceras y Sobrasada



INGREDIENTES

- 150 gr Queso Manchego curado Las Terceras DOP
- 75 gr Sobrasada Ibérica
- 4 huevos grandes
- 2 patatas grandes
- Aceite
- Sal
- Romero

PREPARACIÓN:

En una fuente de barro o cristal ponemos un hilo de aceite, lo esparcimos por toda la superficie y colocamos las patatas con piel, que previamente hemos lavado y cortado a rodajas. Sazonamos al gusto y lo ponemos en el horno a 200º durante 20 min.

Cuando las patatas estén casi listas, sacamos la bandeja del horno y le añadimos la sobrasada, rompemos los 4 huevos encima y añadimos el queso manchego curado Las Terceras que hemos rallado previamente. Introducimos la bandeja de nuevo en el horno a 150º durante 2 min. aproximadamente para que los huevos se cocinen, la sobrasada se funda y el queso se gratine con el calor residual del horno.

Sacamos del horno y colocamos unas ramitas de romero o un chorrito de miel al gusto.