

Ovos ao prato

Ingredientes:

- **Un vasiño de viño branco**
- **250g de xamón do país**
- **4 ovos de galiña**
- **Tomate frito**
- **2 patacas medianas**
- **200g de chícharos**
- **1 cebola**
- **Dentes de allo**
- **Aceite de oliva**
- **sal e pementos doce**



Preparación:

1. Para comezar, espellicamos e lavamos as patacas, a cebola e os dentes de allo. Cortamos as patacas en láminas dun dedíño de grosor, a cebola en xuliana e os dentes de allo en liscos finos.
2. Mentres, acendemos o forno a 150°.
3. Por outra banda, deixamos ferver as patacas nun cazo con auga e un chis de sal durante 15 minutos.
4. Á parte, nunha tixola, douramos a cebola con tres culleradas de aceite. Un consello: a cebola faise a lume baixo para non queimala.
5. Unha vez cocidas as patacas, escorremos e engadímolos á tixola. Acto seguimos, bautizamos cun vaso de viño. Compre ter en conta que o alcohol do viño evapórase, polo tanto este prato é axeitado para os cativos.
6. A continuación, collemos unha tarteira de barro, que cadre ao xeito con este prato, e colocamos as patacas e a cebola no forno. Por riba poñemos xamón (sede xenerosos, que non se diga). Logo engadimos allos, os chícharos e mais o tomate frito. Por último, escachamos un ovo en cada tarteira e xa está listo para meter no forno.
7. Cando vexamos a clara do ovo ben callada e a xema pouco feita, retiramos do forno.
8. Finalmente, botámoslle un nadiña de pemento doce. Podemos acompañar con pan de millo.