

Ous a l'extremenya

Extremadura

Elena Mayoral i Muñoz

Ingredients

8 ous
150 g de pernil salat
150 g de xoriço
300 g de tomàquet
200 g de pèsols
750 g de patata
1 ceba mitjana
5 cullerades d'oli d'oliva
Sal al gust
Pebre negre mòlt al gust

Preparació

Renteu les patates i bulliu-les en abundant aigua amb sal. Traieu-les i escorreu-les. Peleu-les i talleu-les en quadradets.

En una altra cassola a part, coeu els pèsols amb aigua i sal durant 15 minuts.

Peleu i piqueu la ceba. Escalfeu l'oli en una paella i poseu-hi la ceba fins que sigui transparent. Peleu els tomàquets i tritureu-los. Afegiu-los a la paella. Coeu-los a foc molt lent, fins que aconsegiu una salsa espesseta, és a dir, un bon sofregit. Incorporeu-hi les patates i remeneu-les. Piqueu el pernil i el xoriço i afegiu-los a la paella. Feu-los coure a foc lent uns 10 minuts. Salpebreu i aparteu-los del foc.

Mentrestant, poseu a escalfar el forn a temperatura mitjana.

Aboqueu el contingut de la paella en una safata refractària. Trenqueu els ous fent uns buits entremig i repartiu els pèsols igualment. Introduïu-ho al forn fins que els ous estiguin quallats. Serviu-ho de seguida.