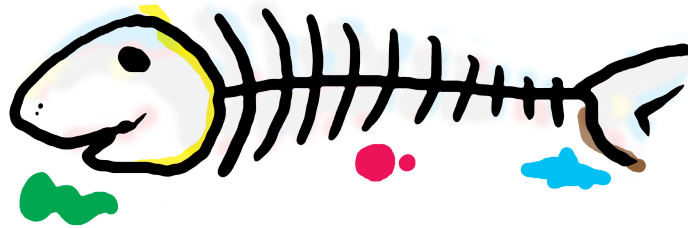


www.elcocíneroandaluz.es



- cocina muy sencilla -

## 0279 HUEVAS DE CORVINA FRITAS Y ALIÑADAS

### INGREDIENTES (para 4 comensales)

- Huevas de corvina (500 gr)
- Harina de trigo
- Chalota (1)
- Ajo (1)
- Perejil
- Sal gruesa
- Pimienta negra en grano
- Aceite de oliva
- Vinagre de vino blanco

### ELABORACIÓN

Extrae las huevas con cuidado o que te las consiga el pescadero.

Sala las huevas y enharínalas.

Pon una sartén con un poco de aceite de oliva y fríe las huevas (con el fuego a 7/10).

Un par de minutos por cada lado bastará. Sácalas y déjalas reposar en un plato.

Mientras reposan las huevas, en un bol pon el ajo picado, la chalota picada, el perejil picado (todo en trocitos pequeños), pimienta molida, sal gruesa, vinagre de vino blanco y aceite de oliva. Mezcla todos estos ingredientes.

Introduce las huevas aún calientes en el bol y aliñalas con todos estos ingredientes.

Sírvelas en un plato echándole por encima un poco del aliño