



Magras con tomate

# Magras con tomate

[Mas recetas Carnes en http://www.recetasyostres.net/carnes/1.php](http://www.recetasyostres.net/carnes/1.php)

## Ingredientes:

8 magras de jamón, 4 tomates, 2 cebollas, 2 dientes de ajo, pimienta blanca molida, 4 huevos duros, aceite, sal.

## Pasos a seguir:

- 1) Aplanar las magras.
- 2) Se pelan y se pican las cebollas y los dientes de ajo. Salpimentar.
- 3) Hervir agua y escaldar los tomates. Se les retira la piel y se trituran.
- 4) Se pelan los huevos duros y se cortan por la mitad.
- 5) Calentar aceite en una sartén y sofreír el ajo, la cebolla y el tomate.
- 6) Se añaden las magras a la sartén, se remueve y se agrega el huevo duro.
- 7) Se retira del fuego y listo para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasyostres.net/carnes/magras-con-tomate-199.php>