



INGREDIENTES:

- Para hacer los huevecillos:

- 4 Huevos.
- Pan rallados
- Aceite de oliva.

- Una cucharada de harina.
- Sal.
- Agua

- Para guisarlos:

- Media cebolla.
- Un ajo.
- Cilantro seco.

- Con leche:

- Leche.
- Canela molida.
- Azúcar
- Opcional una cáscara de limón o naranja.

ELABORACIÓN:

- En una fuente batimos los cuatro huevos. Vamos añadiendo el pan rallado o la miga de pan poco a poco, moviendo ayudados con un tenedor hasta que formamos una masa no muy espesa. *Como nos indicaba nuestra amiga Inés Acedo (en la página del facebook), podemos añadir un chorrito de leche a la mezcla para que la masa quede más esponjosa.* En una sartén ponemos a calentar aceite de oliva abundante. Colamos una taza de agua para remojar el tenedor cada vez que echamos la masa en la sartén. Rellenamos el tenedor con la masa y la ponemos en la aceite para freír. Pasamos el tenedor por el agua para que no se pegue la masa. Cogemos otro poco de masa y ponemos a freír y, así sucesivamente. Tenemos que tener cuidado pues se fríen rápidamente y debemos y sacando. Cuando hemos terminado con la masa, reservamos los huevecillos o repápalos.

1. HUEVECILLOS GUISADOS:

- En una fuente ponemos un chorro de aceite de oliva y freímos la media cebolla. Cuando la cebolla está lista, freímos una cucharada pequeña de harina y añadimos medio litro de agua, suficiente para cubrir luego los huevecillos. La harina nos espesará la salsa. En un mortero machamos el ajo y el cilantro (seco) con un poco de sal. El "machao" se añade a la cazuela. Por últimos, incorporamos los huevecillos y dejamos cocer unos minutos a fuego lento para que se tomen.

2. HUEVECILLOS CON LECHE:

- En una cazuela ponemos la leche a cocer con canela molida y azúcar. Podemos añadir también una cáscara de naranja o limón y utilizar también canela en rama. La cantidad de leche, depende del número de huevecillos que hayamos realizado; deben quedar cubiertos. Añadimos los huevecillos y dejamos cocer a fuego lento. En particular me gustan tomarlos fríos.