

<div style="margin-top: 20px; width: 660px; background: none repeat scroll 0% 0% #c9c9c9; height: 336px; padding: 15px;"></div> <br />  
<p><strong>Ingredientes para 6 personas:</strong></p> <p>Pan duro de 2 ♦3 d♦s.<br /> 2 puntas de jam♦ (huesos).<br /> 5 dientes de ajo.<br /> Una cucharada de piment♦ dulce.<br /> 150 gramos de jam♦ o panceta adobada fresca.<br /> 6 huevos.<strong><br /> <strong><a href="http://www.cerespain.com/denominaciones.html"></a></strong></strong>Aceite de Oliva Virgen Extra<strong><br /> </strong>Sal<br /> <br /><br /><strong>Elaboraci♦:</strong></p>  
<p>Primeramente se ponen en una olla 3 litros de agua a cocer durante una hora con las dos puntas de jam♦. Salamos. Cortamos el pan en rebanadas peque♦s y en una sart♦ las fre♦os con un poco de aceite. Las colocamos en una cazuela de barro o en una olla baja y ancha.</p>  
<p>En la misma sart♦ ponemos un poco de aceite y doramos los ajos cortados en l♦inas finas y el jam♦ cortado en trocitos peque♦s. Cuidado de no fre♦ mucho el jam♦ ya que puede quedar muy duro y salado. Retiramos la sart♦ del fuego. Cuando se haya enfriado el aceite un poco a♦dimos el piment♦ y removemos. Tener cuidado que no se queme el piment♦.</p>  
<p><br /> Cuando lleve una hora la olla cociendo y el agua haya cogido el sabor de las puntas de jam♦ a♦dimos el agua a las rebanadas de pan y a continuaci♦ echamos el contenido de la sart♦. Lo ponemos al fuego y cascamos los huevos por la superficie. Lo tenemos cociendo durante 8 minutos y servimos en la mesa. Es un plato que se tiene que servir muy caliente.</p>