

Exquisitos huevos rotos con cebolla y pimientos, a mi manera.



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: tererecetas



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

El truco de esta receta:

La textura de las patatas debe ser forme pero no dura.

Descripción:

Hola a todos... Los huevos rotos son una de esas recetas que nos han acompañado desde siempre y que ha sido la base de alimentación de pueblos enteros y generación tras generación sobrevive al paso del tiempo. Como todas las recetas tradicionales son muy sensibles a la hora de su preparación, ya que cada quién tiene la suya y por tanto, la de cada uno es la mejor, por eso hago énfasis que esta presentación es "a mi manera", sin desmerecer ninguna otra!!! Lo que si os digo es que está riquísima con ese toque de cebollas y pimientos verdes, en casa a todos nos encanta!!!

Ingredientes para 4 personas :

- 6 Patatas para tortilla
- 1 Cebolla grande
- 2 Pimiento verde italiano
- 50 gramos de - Jamón serrano en tiras.
- 250 ml de Aceite de oliva
- al gusto de Sal

Preparación:

Paso 1

Pelas las patatas y córtalas en rodajas finas, al igual que las cebollas, corta los pimientos en aros de unos 3 mm, quitándole previamente las semillas y el corazón.

Paso 2

En una sartén grande pones a calentar el aceite y echas a freír a fuego medio por al menos 25 minutos, todos los ingredientes que has cortado, revuelve con frecuencia para que las patatas no se peguen a la sartén, una vez que veas que están dorando, sin llegar a estar duras, retíralas del fuego, échales sal, y reserva.

Paso 3

Con el mismo aceite donde freíste las patatas, cebollas y pimientos, en una sartén pequeña, fríes los huevos que vayas a servir, cortas el jamón serrano en tiras, emplatas y sirves!!!!

Paso 4

Acompaña con vino tinto o una cerveza helada y eso si, mucho pan de corteza dura!!!! Exquisito!!!