REVUELTO DE PATATAS, ANGUIRIÑAS Y BERENJENA

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

Creador: MARIBEL **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Lo importante de esta receta es que quede jugosa, para eso cuando pongo los huevos la saco del fuego y la termino con el calor de la sarten.

Descripción:

El revuelto es un aperitivo estupendo, también no puede servir de un primer plato

Ingredientes para 4 personas :

- 4 MEDIANAS de PATATAS
- 4 PATATAS MEDIANAS de ANGURIÑAS
- 1 GRANDE de BERENJENAS
- ACEITE DE OLIVA
- SAL
- 4 HUEVOIS

Preparación:

Paso 1

Pelamos las patatas las troceamos a cuadros, las lavamos y escurrimos. Ponemos una salten con el aceite y ponemos a freír las patatas, mientras lavamos la berenjena y la cortamos a cuadros con la piel. Cuando las patatas estén casi hechas ponemos la berenjena y al final las anguiriñas, estas se hacen muy pronto, con un par de minutos es suficiente,agregamos los huevos, quitamos las salten del fuego y removemos hasta que el huevo este levemente cuajado.