Patatas huevos y Gulas

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

Creador: Anoqui **Recetizador:** tania Segura

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

El truco de esta receta:
A la hora de comer se revuelve todo las patatas los huevos y las gulas

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 2 Patatas grandes
- 4 Huevos
- 2 paquetes conjelados de Gulas
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- 2 Ajos

Preparación:

Paso 1

Pelamos las patatas, las lavamos y la partimos en cuadrados. Ponemos en una sartén Aceite para freír las patatas agregamos las patatas y las freímos, una vez fritas se hechán en una fuente con un papel de cocina para quitar el ésceso de Aceite y se reservan.

Paso 2

en el mismo aceite de las patatas freimos los huevos y los colocamos encima de las patatas como en la foto.

Paso 3

en la misma sarten se le quita aceite y se frien los ajos picados y se agrega una gindilla callena, una vez dorados los ajos se agrega las gulas y se rehogan hasta que esten hechas. se reparte encima de los huevos como en la foto y se espolvorea por encima un poco de perejil picado. Y listo para comer