Huevos Rotos con Sobrasada

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Maria Cortes To

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

El truco de esta receta:
Yo le añado unos trocitos de jamón salado pasado por la sarten .

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 3 Huevos (2 Enteros y 1 Yema)
- -2 patatas medianas
- ½ cebolla
- 100 Gr de Sobrasada
- aceite y sal.

Preparación:

Paso 1

Pelamos y lavamos bien las patatas y las cortamos en bastones de 1 cm. Cortamos la cebolla en tiras y ponemos todo en una sartén con abundante aceite, pero a fuego no muy alto. Las patatas han de hacerse pero quedar blandas, no crujientes. Una vez hecho,las salamos y reservamos en papel de cocina para que suelten el aceite sobrante.

Paso 2

Ponemos una yema de huevo en un bol y freímos los otros 2 huevos en abundante aceite. Añadimos a la yema del bol, los huevos fritos, la sobrasada en trocitos y lo revolvemos todo. El calor de los huevos fritos cocerá la yema y templará la sobrasada, quedando todo más esponjoso. Solo nos queda añadir la mezcla de huevo y sobrasada a nuestras patatas con cebolla y mezclar .