

PATATAS REVOLCONAS CON HUEVOS ROTOS



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

Creador: Noelia Montoya



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Muy económico

Descripción:

Deliciosas y muy contundentes

Ingredientes para 6 personas :

- 2 K de PATATAS
- 1 UNIDAD de CEBOLLA GRANDE
- 300 GR. de PANCETA FRECA EN TACOS
- 3 UNIDADES de HUEVOS
- 1 CUCHARADITA de PIMENTÓN DULCE
- ACEITE DE OLIVA
- SAL Y PIMIENTA

Preparación:

Paso 1

Por un lado pelamos las patatas, las cortamos a cascós y las ponemos a cocer en agua y una pizca de sal. Cuando están bien cocidas las escurrimos del agua y las machacamos o pasamos por un pasapurés y reservamos.

Paso 2

Por otro lado en una sartén con un chorrito de aceite freimos los daditos de panceta hasta que estén doraditos. Los sacamos de la sartén y reservamos. Pelamos y picamos la cebolla y la pochamos a fuego bajo en el aceite donde hemos frito la panceta y la salpimentamos. Cuando esté bien blandita le añadimos el pimentón y retiramos del fuego sin dejar de remover. Trituramos la cebolla con el aceite y pimentón y reservamos.

Paso 3

Añadimos a las patatas el aceite con la cebolla triturada a las patatas y mezclamos muy bien, rectificando de sal y pimienta y añadimos unos 100 grm de los torreznillos a las patatas. Esparcimos los torreznillos de panceta por encima. Freimos los huevos y los añadimos sobre lo anterior y rompemos los huevos para que la yema salga y se esparza por las patatas.

