Huevos rotos con beicon, cebolla y quesos

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

Creador: Pepa cocina

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

Descripción:

El mejor invento...

Ingredientes para 2 personas :

- patatas
- huevos
- cebolla
- beicon (pon bastante)
- quesos diferentes para fundir

Preparación:

Paso 1

Tan sencillo como freír en la sartén un buen número de patatas cortadas no muy delgadas (o prefritas congeladas, jeje) y cuando veas que están a punto, echar bastantes tiras de beicon ahumado. Sé generoso/-a en este punto o te arrepentirás después.

Paso 2

En otra sartén, fríe una cebolla cortada muy muy fina. Mejor si la picas con la picadora. Cuando esté bien pochada, retírala y reserva en un plato con papel absorbente.

Paso 3

Lo mismo con las patatas. En una fuente pon papel de cocina y vierte en ella las patatas con el beicon, para que suelten el aceite que debe sobrar.

Paso 4

En una fuente para el horno pon las patatas y el beicon primero, después la cebolla y encima el queso.

Selecciona tres o cuatro tipos de queso diferentes y rállalos o córtalos en rodajas. Ahora lo gratinaremos en el horno (o si lo prefieres, en el microondas).

Paso 5

El siguiente paso es hacer los huevos fritos, mínimo uno por persona. Y los rompes, claro. Ummmmmm!!!