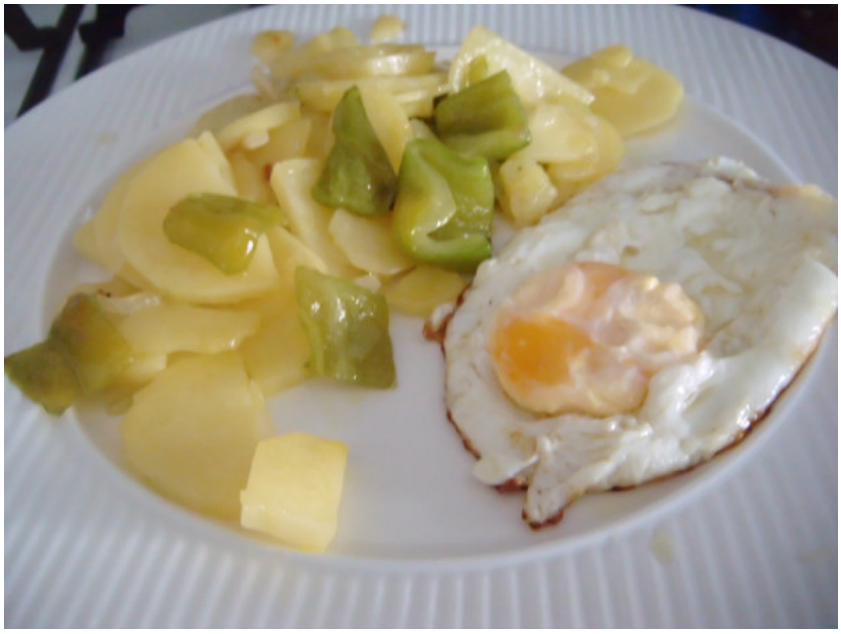
Papas a lo pobre con huevo frito

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

Creador: Moria **Recetizador:** M Jesus Gonzál



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

El truco de esta receta:
Dejar hacer a fuego lento o medio, pero sobre todo, con tranquilidad. Usar una sartén que no se pegue.

Descripción:

¡Hola! No sé si allí soléis llamarlas así, pero en mi pueblo, son patatas (o papas) a lo pobre. Decir que me gustan bastante más doradas, pero por las circunstancias, no pude. Me gusta comerlas con un huevo frito ;) ¡Ahí van! PD: entre pelarlo y hacerlo todo, unos 45 minutos.

Ingredientes para 2 personas :

- Patatas, al gusto
- Un pimiento verde
- Una cebolla mediana
- Dos dientes de ajo
- Un chorreón de aceite
- Dos huevos
- Sal al gusto

Preparación:

Paso 1

Lavamos y pelamos las patatas; cortamos el pimiento en trozos; cortamos la cebolla pequeña, sin llegar a picarla, y los ajos. Reservamos. Ponemos al fuego una sartén con un chorreón de aceite de oliva, y dejamos calentar. Una vez esté caliente, incorporamos espaciadamente el ajo, al cabo de un ratito la cebolla, y una vez se hayan calentado, incorporamos patatas y pimientos.

Paso 2

Sazonamos bien al gusto y dejamos que se cocine, alternando remover con la cuchara y tapar la sartén. Cuando esté listo, OPCIONALMENTE, podemos inclinar un poco la sartén y valernos de mañas para que no se quede el aceite con las patatas, si es que has puesto mucho, que no debería ser el caso. Bien, dejamos reposar las patatas en la sartén y nos ponemos a hacer el huevo. Cuando esté calentito y recién hecho, ¡servimos! Y a

disfrutar con un buen pan de campo.