

Creador: Concepcion Garc **Recetizador:** Magali Vázquez



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

Lo primordial es cortar las patatas muy finas y mantenerlas un buen rato en agua salada para que luego podamos manejarlas sin romperlas

Descripción:

PATATAS FRITAS RELLENAS DE HUEVOS DE CODORNIZ

Ingredientes para 4 personas :

- 2 patatas medianas, huevos de codorniz, agua, sal, aceite

Preparación:

Paso 1

Pelar las patatas y cortarlas en rodajas lo más finas posibles. Meter en un bol con abundante agua salada al menos 20 minutos.

Paso 2

Freir los huevos de codorniz y reservar.

Paso 3

Ecurrir y secar bien las patatas. Colocar un huevo en cada una y con cuidado cerrar y sujetar con un palillo.

Paso 4

Freir en abundante aceite caliente