Huevo aceitunado con papas, jamón y camarón

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
20 min.	4	Comida	Fácil

.

Ingredientes

4 pza Huevo San Juan

80 g Jamón Serrano

12 pzas Camarón

3 pzas Papa

8 pza Aceitunas negras

2 g Cebollín para decorar

Cantidad suficiente de aceite vegetal, aceite de oliva extra virgen, sal y pimienta.

Preparación

1.-Pelar las papas y cortarla en rodajas finas, freírlas en una sartén con suficiente aceite vegetal y salpimentar; una vez cocidas retirarlas y reservar calientes.

2.-En una cacerola poner a calentar suficiente agua y sal, una vez que comience a hervir agregar los camarones y dejar cocer durante 4 minutos retirar, dejar enfriar y pelar (si se desea se puede dejar la cabeza para darle vista al plato).

3.- Al mismo tiempo cortar un trozo de papel film y extenderlo en una taza, romper el huevo y colocarlo dentro, cortar las aceitunas y colocarlas junto al huevo salpimentar, cerrar el papel film atándolo con un hilo en forma de costalito. Repetir con los demás huevos.

4.- Colocar una cacerola con suficiente agua, una vez que comience a hervir añadir los huevos y dejar cocer de 3 a 4 minutos. Retirar y quitar el papel film. Reservar.

5.- Colocar las papas en el centro del plato, encima de éstas colocar el Huevo San Juan y alrededor acomodar el jamón, los camarones, aceitunas restantes y un poco de aceite de oliva.