

Huevo frito con nido de papa



Tiempo de
preparación

20 min.

Porciones

4

Ideal para

Desayuno

Nivel

Fácil

Ingredientes

8 pza Huevo San Juan

2 pza Pimiento morrón rojo

3 pza Papa

16 dientes de ajo

30 ml Aceite de oliva extra virgen

Cantidad al gusto de sal y perejil

Preparación

- 1.-Lavar los pimientos y colocarlos en una charola donde se rociarán con aceite. Meter al horno a 180º C de 30 a 35 minutos. Una vez cocidos, cortarlos en tiras finas, vaciarlos en un recipiente junto con el ajo picado previamente dorado en aceite y sazonar.
- 2.-Pelar las papas, cortarlas en juliana y freírlas en aceite caliente.
- 3.-Romper los huevos, separar las yemas de las claras. Reserva las yemas y freír las claras.
- 4.-Colocar las papas en el fondo del plato, encima poner las claras fritas y las yemas crudas. A un lado servir tiras de pimientos. Decorar cada plato con una ramita de perejil.