

Huevos con patatas fritas



Cómo preparar unos huevos fritos acompañados de unas ricas patatas fritas y que estén en su punto tiene su truco. Si puedes conseguir unos huevos caseros, estarán aún más deliciosos.



Dedicación : 5 minutos

Cocción : 8-10 minutos

Cantidad : 1 ración

Ingredientes :

Para hacer patatas fritas:

- 2 patatas medianas
- aceite de oliva
- una pizca de sal
- un trozo de cebolla y pimiento (opcional)

Para hacer huevos fritos:

- 3 cdas de aceite de oliva
- 1 diente de ajo
- 1 hojita de perejil
- 2 huevos
- una pizca de sal

- 1 Empezamos preparando las patatas fritas porque necesitan mas tiempo que los huevos, para no encontrarnos los huevos fríos y las patatas quemando a la hora de empezar a comer.
- 2 Utilizaremos patatas medianas, si vamos a hacerlo a mano primero haremos unas láminas de 1 cm de espesor y luego las cortaremos en tiras, podemos aportarle un toque de sabor añadiendo una tira de pimiento y cebolla.
- 3 Ponemos al fuego una sartén con abundante aceite de oliva (que vaya a cubrir justo las patatas) cuando esté caliente ponemos la cebolla y el trozo de pimiento (si nos gusta) a continuación echamos las patatas, no echaremos mucha cantidad ya que lo que queremos es que se fríen no que se cuezan. Dejaremos que se hagan un par de minutos y cuando cojan color le daremos la vuelta. haremos esto hasta que estén doradas, en este punto las escurrimos bien y las retiramos a una fuente.
- 4 Bueno ya tenemos las patatas listas, ahora vamos a preparar los huevos, tenemos que utilizar huevos a temperatura ambiente, para que no estén demasiado fríos y no rompa la yema.
- 5 Ponemos al fuego en una sartén unas 3 cucharadas de aceite de oliva, un diente de ajo aplastado y una hojita de perejil. Cuando el aceite esté caliente echamos los huevos a pocos centímetros de la sartén para que no rompan ni salpique, y una pizca de sal. Podemos echar aceite por encima a las yemas para que se hagan bien o dar la vuelta al huevo. Cuando estén a nuestro gusto los retiramos con la espátula.

más recetas en

[envidia Cocina.com](http://envidiaCocina.com)