



Feliz año a todos, ya estamos de vuelta este 2015. Después de este paréntesis de descanso que nos hemos tomado, casi 1 mes, venimos con las pilas cargadas para volver a ser fieles a nuestras publicaciones semanales en nuestro pequeño y personal blog, que crece poco a poco y en el que cada vez tenemos más seguidores.

Para no estresarme mucho con la vuelta, al menos en mi caso, he preparado unos huevos rotos con jamón. Es una receta sencilla, en la que hay que prestar atención a la preparación de los huevos. Hay que cocinarlos bien, evitando aplicarles mucha temperatura para que no se cuezan en exceso, es importante que la yema quede líquida, se desparrame sobre las patatas y ligue todos los elementos.

Yo los he preparado con jamón, pero los podéis preparar con butifarrón, sobrasada, morcilla, chorizo, lomo, gulas... seguro que se os ocurren más!

MANOS A LA OBRA

1. Pelamos las patatas y las cortamos para freír. Yo la corto a lo largo en rodajas de un centímetro más o menos. Cuando tengo las rodajas listas las corto en tiras. Es importante que te queden todas del mismo grosor para que se fríen a la vez. Es mas apetecibles no cortarlas en tiras muy gruesas.

2. Limpiamos las patatas cortadas, para sacarles el máximo almidón, y las pasamos por el colador para sacarles todo el agua. Si no las secamos, al freírlas nos saltara el aceite.

3. Ponemos una sartén al fuego con dos dedos de aceite y dejamos que este se caliente.

4. Añadimos las patatas al aceite y freímos a fuego medio (entre 6 y 7 de la vitro). De esta forma se cocinan por dentro sin quemarse por fuera. Cuando estén casi listas, subimos el nivel del fuego al 9 para que se tuesten y queden bien crujientes, y las dejamos 2 minutos más.

5. Cuando estén listas, las sacamos y escurrimos sobre un papel de cocina o dentro de un colador metá. Una vez escurridas las empata-mos.

6. Freímos los huevos en una sartén con poco aceite, a fuego bajo. Una vez estén listos los sacamos y colocamos sobre las patatas.

7. Ahora solo queda adornar el plato con el jamón, a mi me gusta pasarlo por la sartén unos segundos, caliente y sin aceite, únicamente para que se caliente y desprenda más sabor y aroma.

Bueno y este es el resultados de nuestros huevos rotos con jamón, sencillo, rápido pero buenísimo. A veces el placer lo podemos encontrar en las preparaciones más sencillas.



Huevos rotos con jamón con un par de HUEVOS

INGREDIENTES (PARA 2 PERSONAS)

- 2 o 3 huevos
- 6 patatas pequeñas
- Jamón al gusto
- Aceite para freír
- Sal y pimenton dulce o picante



Receta 029
Platos principales
21 de Enero 2015

Ingredientes principales
huevos, jamón, patata

