

Libreta: Huevos
Creado: 25/03/2018 10:19
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/huevos-fritos-en-nido-de-patata.html>

Huevos fritos en nido de patata

INGREDIENTES

- un paquete de puré de patata
- una lata de pisto o un paquete de pisto congelado
- 4 huevos
- 50 gramos de queso rallado
- una cajita de taquitos de jamón
- 100 ml de leche
- 1 cucharada de mantequilla
- sal
- aceite de oliva

PREPARACIÓN

Preparar un puré de patata según las instrucciones que vengan en el paquete -con agua, leche, mantequilla y sal- pero con un poco menos de líquido para que quede muy espeso. Dejar enfriar un poco y formar cuatro bolas.

Calentar el contenido de la lata de pisto o el pisto congelado.*

Freír los huevos en abundante aceite caliente.

Colocar en una fuente las cuatro bolas de puré, hacer un hueco grande en el centro de cada una y colocar los huevos fritos.

Cubrirlos con el pisto caliente y espolvorear con el queso rallado y con taquitos de jamón.

Servir inmediatamente.

*Si no tiene pisto puede utilizar salsa de tomate.