

Libreta: Huevos
Creado: 25/03/2018 10:21
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/huevos-rotos.html>

Huevos rotos

INGREDIENTES

1 kg de patatas
4 huevos
Aceite de oliva
100 gr. de jamón
Sal

PREPARACIÓN

Se pelan bien las patatas, se cortan en tiras y se salan.

Seguidamente, se fríen en una sartén a fuego vivo con abundante aceite, se reservan en un plato.

En otra sartén, se pone un poco de aceite, cuando esté caliente, se echan los huevos y se dejan freír durante un minuto aproximadamente.

A continuación, se ponen los huevos sobre el plato de las patatas, se rompen, se mezclan con las patatas y se cubren con el jamón, que se habrá pasado ligeramente por la sartén.

Nota:

Este es un plato típico en todos los hogares cordobeses, modesto y rico. Y curiosamente unos de los mejores restaurantes de Madrid "Casa Lucio", que es una verdadera institución, se ha hecho famoso con esta receta.

Lucio y su receta

Lucio prefiere un estilo más tradicional, aunque no ahorra originalidad en la elaboración de este plato. En su restaurante se sirven huevos que «ni son fritos, ni son cocidos». El truco reside en freírlos con poco aceite, en contra de lo que la mayoría de la gente hace.

Además, un detalle curioso y poco habitual: se les da la vuelta para hacerlos por el otro lado, como si fuera una especie de crepé. Huevos vuelta y vuelta que se mezclan después encima de una base de patatas y se reparten proporcionalmente.

«No queda ni una gota de aceite por ningún lado», sostiene Lucio. «Más sencillo que esto es imposible. Ahora, que salga bien es más difícil», remató el veterano cocinero, que reconoció que su técnica es complicada de realizar en casa porque las cocinas domésticas no tienen la fuerza suficiente