

**Libreta:** Patatas  
**Creado:** 26/03/2018 13:10  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/nidos-de-patatas-rellenos-de-huevos-fritos.html>

---

## Nidos de patatas rellenos de huevos fritos

### 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. (Si no tiene pisto puede utilizar salsa de tomate.)

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.