

Libreta: Patatas
Creado: 26/03/2018 13:14
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/patatas-con-huevo-estrellado%2c-lascas-de-bacalao-y-cebolla-confitada.html>

Patatas con huevo estrellado, lascas de bacalao y cebolla confitada

INGREDIENTES

4 patatas
2 huevos
1 diente de ajo
300 grs. de jamón ibérico
200 grs. de bacalao
Pimentón dulce
Aceite de oliva
Sal

PREPARACIÓN

Se cortan las patatas en tiras muy delgadas (en forma de paja) y freírlas.

Saltear el ajo cortado también en tiras finas.

Cortar el jamón en juliana

Hervir un minuto el bacalao, dejar enfriar y desmenuzarlo en lascas.

Mezclar en una fuente las patatas, bacalao, ajo y el jamón.

Pasar a una sartén y estrellar dos huevos, sin mover demasiado y dejándolo un poco crudo.

Para la cebolla confitada, cortarla en tiras finas, freírlas con 3 cucharadas de aceite en fuego moderado y cuando empiecen a dorarse añadir dos cucharadas soperas de agua y dos cucharaditas de café de azúcar, dejar cocer 5 minutos y apartar.

Servir emplatando el revuelto de forma circular (ayudarse de un molde redondo) con la cebolla confitada por encima. Se decora con el pimentón rociado por encima del plato suavemente.