



PATATAS A LO POBRE CON HUEVO



INGREDIENTES:

- 1 kg. de patatas.
- 200 g. de cebolleta.
- 100 g. de pimiento rojo.
- 75 g. de pimiento verde.
- Aceite de oliva virgen extra.
- 4 huevos.

ELABORACIÓN:

1.- Lavar y pelar las patatas, cortarlas en rodajas o medias rodajas con un grosor de 1 cm., lavarlas y salarlas. Poner una sartén o perol con aceite y freír a fuego fuerte al principio, bajar el calor hasta que queden parcialmente cocinadas. Sacar, escurrir y reservar.

2.- Lavar y cortar las verduras en juliana (tiras). Rehogarlas con aceite a fuego moderado hasta que están tiernas (se le puede agregar un poquito de agua para ayudar a la cocción y no se quemen). Cuando estén blandas, agregar las patatas y rehogar hasta que la patata se termine de hacer (si se prefiere se pueden calentar en el horno).

3.- Emplatarse en bandeja o platos individuales y acompañarlo con huevos fritos.

4.- Huevos fritos: poner en una sartén bastante aceite a calentar, cuando esté caliente (no mucho) incorporar un huevo y, con ayuda de una cuchara, echar aceite caliente por encima para que se cocine la superficie.

CONSEJOS:

Utilizar patatas nuevas o bien patatas para freír.

Esta receta se puede hacer en el horno, rehogando la verdura e incorporándola en una placa o bandeja con un poco de aceite y agua, añadiendo las patatas crudas y tapándolo con papel de aluminio. Se cocina a fuego moderado 180° durante 40 minutos.

También se puede hacer en una cacerola o sartén, primero rehogaremos la verdura y le añadimos las patatas y un poco de agua, se tapa herméticamente y cocinamos a fuego lento 30 ó 40 minutos.