Patatas al pelotón con huevos fritos y jamón

Nombre de la receta

Patatas al pelotón con huevos fritos y jamón

Tiempo

30 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

2

Alérgenos

Huevo

Descripción

Patatas fritas con huevo frito y jamón serrano.

Ingredientes

- 2 huevos
- 2 patatas medianas
- 50 jamón serrano
- al gusto de sal

Pasos

1 Para preparar nuestras patatas al pelotón, en primer lugar debemos pelar, lavar y cortar las patatas en rodajas. En esta ocasión hemos optado por cortarlas en rodajas muy finas. En una sartén echamos aceite de oliva, las salamos y las freimos.

2 Mientras se van friendo las patatas, cortamos unas lonchas de jamón y las cortamos en tiras pequeñas.

3 Una vez las patatas están a nuestro gusto, las sacamos a un plato con papel absorvente para que pierdan el exceso del mismo. Es ahora cuando freímos los huevos fritos. Para emplatar, sólo debemos colocar las patatas en el fondo, luego poner el huevo, un poco de sal y por último echar el jamón hilado encima. Ya tenemos listo nuestro sencillo y rico plato de patatas al pelotón con huevos y jamón!

Observaciones o consejos

Para este plato podemos usar ajo para dar más sabor a las patatas fritas.

Autor

Juan Manuel Jurado