

Patatas huevo frito y gambas al ajillo

Patatas huevo frito y gambas al ajillo, son los típicos huevos rotos con patatas y esta vez con un toque de marisco, gambas al ajillo.

ingredientes

- 1 Huevo
- 1 Patata
- 100 gr de Gambas o Langostinos
- 1 dientes de Ajo
- 1 Guindilla
- Aceite de Oliva Virgen
- Sal

elaboración Patatas huevo frito y gambas al ajillo

Comenzaremos por la primera capa, pelamos las patatas y las cortamos en laminas finas, las lavamos y las secamos, pondremos una sartén al fuego con un dedo de aceite de oliva virgen.

Echaremos las patatas una a una para evitar que se peguen y que se frían individualmente, cuando estén la pondremos sobre un papel de cocina para que absorban el aceite sobrante.

En otra sartén con un chorrito de aceite de oliva virgen pondremos el ajo cortado en láminas y la guindilla, esperaremos hasta que los ajos estén dorados.

Cuando los ajos estén a nuestro gusto incorporamos las gambas, removemos y en un minuto estarán listas.

Vamos montando el plato, primero las patatas, a las que les aplicaremos un poco de sal, sobre estas las gambas al ajillo con su salsa y para finalizar en la misma sartén en la que hemos frito las patatas, freímos el huevo.

El huevo será el remate de nuestro plato, patatas huevo frito y gambas al ajillo, mezclando todo tendrá sabor a marisco, la cremosidad de huevo y el crujiente de la patata.

Los huevos rotos admiten multitud de combinaciones pero con marisco son algo diferente y que sorprende por su excepcional sabor, prueba alguna combinación y te verás sorprendido.

BLOG COCINICAS.ES – MIS APUNTES DE COCINA

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres