



RECETA 2: Patatas y huevos fritos (2 Personas)



1



Pelaremos todas las patatas con ayuda de un pelador o un cuchillo.

2



Cortaremos las patatas en trozos rectangulares con ayuda del cuchillo. Una vez tengamos todas las patatas cortas las escurrimos y echamos sal (más o menos media cucharadita de postre).

(Si usamos patatas congeladas podemos saltarnos estos 2 pasos)

3



Echaremos aceite en la sartén hasta la mitad y encendemos el fuego a máxima potencia. Cuando el aceite esté muy caliente iremos echando las patatas que teníamos cortadas intentando que todas las patatas queden sumergidas en el aceite. Si la sartén es pequeña se preparan en varias tandas.



RECETA 2: Patatas y huevos fritos (2 Personas)



4



Cuando las patatas adquieran un color dorado las vamos sacando con la espumadera.

5



Con el aceite todavía caliente abriremos los huevos con cuidado y los echaremos a la sartén. Con ayuda de la espumadera salpicaremos con aceite la parte superior de los huevos hasta que el borde de la clara adquiera un color dorado o la zona de la yema se empiece a poner blanca, en ese momento retiraremos los huevos metiendo la espumadera por debajo.

6



Ya tenemos preparadas unas patatas fritas con huevos fritos.