

Huevos revueltos



INGREDIENTES

- ◆ un par de patatas medianas
- ◆ 2 huevos
- ◆ sal
- ◆ pimentón
- ◆ aceite de oliva

PREPARACIÓN

- 1.- Se cortan las patatas en rodajas finas, de medio centímetro de grosor aproximadamente
 - 2.- En una sartén con abundante aceite de oliva se fríen las patatas hasta que estén doradas
 - 3.- Cuando estén fritas las recogemos escurriendo el aceite sobrante y las dejamos en un plato con papel absorbente
 - 4.- Retiramos el aceite de la sartén e incorporamos de nuevo las patatas; sobre éstas vertemos dos huevos y damos unas vueltas al conjunto; dejamos que se cuajen, aunque no demasiado.
- Una vez en el plato echamos un poco de pimentón por encima.