Huevos rotos con gulas

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Toñi Hernández

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Acompañar con una ensalada verde y tomate.

Descripción:
Si las patatas con huevos fritos son una delicia para muchos. Éstas las superan.

Ingredientes para 1 persona :

- 100 gr. de Gulas
- 50 gr. de Gambas peladas
- 1 Dientes de ajo
- 1 Cayena
- 1 Huevos
- 1 Patata
- Aceite de oliva,sal y pimienta

Preparación:

Paso 1
Pelar y cortar la patata en rodajas finas y freír en una sartén con abundante aceite a fuego medio y cuando estén tiernas, subir el fuego para que se doren. Escurrir sobre papel absorbente de cocina y salar. Reservar.

Paso 2
En una cazuela de barro poner un poco de aceite y dorar el diente de ajo pelado y laminado (cuidado que no se queme) y un trozo de guindilla, a continuación añade las gambas peladas y las gulas y remover con suavidad para mezclar los sabores durante 2 minutos. Salpimentar.

Paso 3
Freír el huevo hasta que la clara cuaje y la yema esté en su punto, ni muy hecha ni muy cruda.

Paso 4

Poner las patatas en una cazuela de barro, encima las gulas y por ultimo el huevo. Romper el huevo para que la yema empape las patatas.