Full english breakfast

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Salchicha parrillera: 300 Gramos
Porotos en salsa de tomate: 300 Gramos
Champiñones: 150 Gramos
Huevo: 3 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal fina y Pimienta: A gusto
Morcilla pequeña: 2 Unidades
Panceta ahumada: 50 Gramos
Tomate: 1 Unidad
Albahaca: 10 Hojas
Asiento De Manteca: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- *Dorar* en una sartén amplia de 2 asas tipo paella salchichas parrilleras y morcillas hasta cocinar
- Retirar y reservar
- *Dorar* en la misma sartén por sus lados champiñones en cuartos, tomates en gajos y *panceta* ahumada en *fetas*.
- Acomodar y agregar huevos para que se cocinen tipo fritos y en los huecos que quedan añadir las salchichas y las morcillas en rodajas
- Salar tomates y champiñones.
- Cocinar todo hasta que se cocine las claras de los huevos.
- Añadir a la sartén los porotos en salsa de tomates caliente y terminar con hojas de *albahaca*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/full-english-breakfast