

Huevos estrellados

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Papas grandes: 2 Unidades

Chistorra: 100 Gramos

Sal: A gusto

Vinagre de Alcohol: Cantidad necesaria

Aceite para freír: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Cortar en cubos las papas y *hervir* en agua con sal y un chorro de *vinagre* de alcohol por 10 minutos hasta comenzar a tiernizar, retirar y enfriar en agua con hielo.
- Escurrir y secar bien.
- Freír en aceite caliente hasta que estén doradas y crocantes
- Reservar
- Freír huevos en abundante aceite caliente hasta cocinar la clara y que se doren sus bordes sin sobre cocinar la yema, reservar.
- Servir en un plato las papas como base, *fetas* finas de chistorra repartidas, los huevos por encima, salsa picante y terminar con *perejil* picado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/huevos-estrellados>