

Huevos revueltos gramajo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad

Jamón cocido: 250 g

Aceite De Oliva: 40 cc

Huevos: 16 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Panceta ahumada: 100 g

Papas paille

Papas: 4 Unidades

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Varios

Perejil: 1 cda.

Hojaldre: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Corte el *jamón cocido* en tiras finas y reserve
- Pele y corte la *cebolla* al medio y en tiras finas.
- Corte la *panceta* en lardones.
- Pique el *ciboulette*.
- En un bowl mezcle los huevos con sal, pimienta y *ciboulette*.
- En una sartén con aceite de oliva rehogue la *cebolla*, agregue la *panceta* ahumada, el *jamón cocido*, sal y pimienta
- Añada los huevos, mezclando con una cuchara de madera, hasta que coagulen
- Retire y reserve.

Papas paille

- Corte las papas en tiras muy finas coloque en agua para que no se oscurezcan
- Seque con papel absorbente.

- En una olla con abundante aceite neutro coloque las papas a freír hasta *dorar*.
- Retire sobre papel absorbente.

Presentación

- Pique el *perejil*.
- Corte la masa de *hojaldre* en triángulos.
- Sobre un colchón de papas paille, coloque los huevos bien calientes y cubra con papas paille
- Decore con *perejil* picado y triángulos de *hojaldre*.

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