

Milhojas de huevos rotos con papas, chorizo y queso gratinado



Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Papas: 2 Unidades

Aceite De Oliva:

Chorizo: 1 Unidad

Sal:

Cebolla: 1 Unidad

Huevos: 2 Unidades

Ajo: 1 Diente

Queso: 150 g

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a máxima potencia.
- En una sartén con abundante aceite, agregar el diente de *ajo* entero.
- Después, *pelar* las papas, cortarlas y lavarlas. Picar la *cebolla* en juliana.
- Añadir las papas y la *cebolla* a la sartén con el *ajo* y machacarlas un poco para que tengan un aspecto más rústico. Una vez que estén listas, colocarlas en una cazuela apta para el horno.
- Aparte, cortar el queso y el chorizo y colocarlos encima de la cazuela. Hornear a máxima potencia durante 5 minutos.
- Por otro lado, freír los huevos.
- Retirar la cazuela del horno y colocar los huevos sobre las papas. Romperlos al gusto.
- Servir.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/milhojas-de-huevos-rotos-con-papas-chorizo-y-queso-gratinado>