

Nido de patatas fritas con chistorra y huevo de codorniz



Ingredientes

Aceite para freír:

Moldes para hacer los nidos:

Huevos de codorniz: 4 Unidades

Chistorra: 80 g

Patatas: 3 Unidades

Preparación de la Receta

- Pelamos las patatas, las lavamos y rallamos
- Las volvemos a pasar por agua para que no pierdan el almidón que nos ayudara a que se peguen entre si las patatas
- Damos forma con los coladores del molde de nidos y freímos en abundante aceite caliente, hasta *dorar*, retirar a papel absorbente
- *Sazonar*.
- Por otro lado, vamos a cortar la chistorra en dado y saltearla en una sartén, y vamos a freír los huevos de codorniz.

Presentación

- En la base del plato, pondremos un nido de patatas, dentro de este el salteadito de Chistorra y terminamos con el **huevo** de codorniz frito.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/nido-de-patatas-fritas-con-chistorra-y-huevo-de-codorniz>