

Nidos de papas y huevos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Perejil picado: 4 cdas.

Queso Parmesano: 2 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Huevos: 2 Unidades

Manteca: 2 cdas.

Papas cortadas en cubos: 600 g

Preparación de la Receta

- En una olla con fondo grueso cocine las papas con *manteca* durante 10 a 15 minutos hasta *dorar*.
- Agregue el *perejil* picado, sal, pimienta, retire del fuego y forme un nido con un hueco en el medio.
- Añada el *huevo* en el centro, queso parmesano y gratine en horno de 7 a 8 minutos a 180°.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/nidos-de-papas-y-huevos>