

Paillard grillado con huevos fritos y papas fritas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Lomo: 200 g

Sal y Pimienta: A gusto

Guarnición

Aceite para freír: Cantidad necesaria

Papas medianas: 2 Unidades

Huevos: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- Quitar la grasa y preparar la paillard de *lomo*.
- En una parrilla bien caliente untada con aceite de oliva, colocar el paillard unos 40 sg y cruzar para realizar el cuadrillé
- Cocinar 1min. de cada lado para marcar el cuadrillé, salpimentar y completar la cocción hasta *dorar*.

Guarnición

- Pelar las papas y cortar bastones, colocar en una sartén aceite mezcla, y una vez que tomo temperatura colocar las papas para freír.
- En otra sartén agregamos aceite mezcla, una vez que tomo temperatura colocamos los huevos para freír

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/paillard-grillado-con-huevos-fritos-y-papas-fritas>