

Papa rosti

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Papa: 2

Panceta: 150 gr

Huevos: 1

Tomates cherry: A gusto

Preparación de la Receta

- En una sartén disponer un poco de *manteca* y aceite de oliva
- Una vez caliente colocar una base de **papa** rallada, cruda y escurrida
- Añadir sal y colocar un poco más de *papa*
- Salar nuevamente y cocinar a fuego medio hasta *dorar* de ambos lados.
- En otra sartén añadir un poco de *manteca* y cocinar el *huevo* frito a fuego bajo
- Sumar unos lardons de *panceta* para dorarlos.

Para armar el plato

- Ubicar la *papa* rosti de base, por encima un poco de queso *crema* con *ciboulette*, el *huevo* frito, la *panceta* y unos *cherrys* horneados.
- Servir

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/papa-rosti>