

# Revuelto de Gramajo y Arañita

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

**Batatas:** 4 Unidades

**Arañita:** 2 Pieza

**Huevos:** 6 Unidades

**Ajo:** 1 Diente

**Arvejas:** 1 Taza

**Aceite Neutro:** Cantidad necesaria

**Chile:** 1 Unidad

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Romero:** 1 Rama

**Tomillo:** 1 Rama

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

#### marinamos la arañita

- Ita con las hierbas, aceite de oliva, *ajo* y *chile*.
- Pelamos y cortamos las batatas en paille.
- Freímos en abundante aceite hasta que estén doradas y bien crocantes.
- Grillamos la arañita de ambos lados y una vez que esté a punto, dejamos reposar.

### Para el gramajo

#### rompemos los huevos, llevamos a una sartén

- N junto con las batatas y las arvejas
- Condimentamos con sal y pimienta.
- Servimos el revuelto con láminas de arañita bien jugosas