

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

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/revuelto-de-gramajo-y-ara-ita>