elGourmet

Revuelto Gramajo

Ingredientes

Huevos: 3 Unidades
Papas: 5 Unidades
Crema de leche: 1 Cucharada
Sal y Pimienta: A gusto
Cecina (vacuna): 150 Gramos
Manteca: 1 Cucharada
Cebolla de verdeo: 1/2 Unidad
Aceite De Oliva: A gusto

Preparación de la Receta

- *Pelar* las papas, cortar en bastones finos y freír en abundante aceite caliente hasta *dorar*.
- Cortar la cecina en *fetas* y luego en finas tiras, reservar
- Mezclar en un bowl huevos, *crema*, sal y pimienta.
- Cocinar a fuego moderado en sartén con aceite de oliva y *manteca* sin dejar de revolver.
- Cuando los huevos se cuezan y estén cremosos retirar del fuego, agregar la cecina y la mitad de las papas fritas, mezclar.

Servir

- Terminar con *cebolla* de verdeo picada y el resto de las papas fritas por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/revuelto-gramajo-2