

Receta de Patatas Revolconas con Huevo Frito

27 Ago 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una riquísima receta que se puede tomar en cualquier época del año y siempre deja muy satisfechos a sus comensales, se trata de unas **Patatas Revolconas**, y acompañadas de unos huevos fritos resultan exquisitas en cualquier ocasión.

Ingredientes

- Patatas (cinco o seis)
- Chorizo picante u otro (medio)
- Panceta o Bacón (cuatro o cinco lonchas)
- Ajo (uno o dos dientes picados muy finos)
- Pimentón dulce de la Vera (una cucharada)
- Aceite de oliva
- Huevos
- Sal

Modo de Preparación

1. Pelar las patatas y cocer en agua hirviendo con sal, se pueden trocear para que se cuezan antes
2. Trocear el chorizo y la panceta y freírlo en una sartén con aceite de oliva hasta que estén bien fritos, sacar y reservar en un plato
3. En el mismo aceite refreír los ajos muy picaditos, separarla sartén del fuego y añadir el pimentón, remover bien
4. Bajar el fuego y echar las patatas poco a poco en la sartén e ir aplastándolas hasta que se hagan un puré, remover para que se mezclen con el aceite con ajo y pimentón, si fuera necesario poner un poco agua de la cocción de las patatas
5. Añadir el chorizo y la panceta y mezclar
6. Servir calientes o templadas y acompañadas de huevos fritos y....buen provecho!!!