

Receta de Huevos a la Pamplonica

22 Sep 2015



Buenos días a tod@s, para hoy martes os dejo una receta de las de chuparse los dedos, resulta un plato exquisito que sé que os gusta a la mayoría y seguro que lo prepararéis en casa el día que os apetezca daros un caprichito, espero que os gusten estos **Huevos a la Pamplonica**.

Ingredientes

- Huevos frescos (dos por persona)
- Chistorra o chorizo pamplona (dos o tres)
- Jamón serrano en lonchas (dos lonchas)
- Pimientos del piquillo (dos o tres)
- Tomate frito
- Patatas
- Aceite de oliva
- Sal
- Barra de pan para mojar

Modo de Preparación

1. Pelar las patatas, trocearlas y freírlas en abundante aceite de oliva, cuando estén fritas sacarlas, ponerlas un poco de sal y reservarlas
2. En el mismo aceite freír los huevos, echarlos un poco de sal y colocar en un plato o fuente con las patatas
3. Quitar el aceite de la sartén y hacer las lonchas de jamón vuelta y vuelta y sacar
4. Después echar las chistorras o el chorizo pamplona lo que mejor queráis y dejar hasta que se hagan
5. Colocar en cada plato dos pimientos del piquillo, los huevos, el jamón, las patatas, las chistorras y el tomate frito caliente, de vuestra marca preferida
6. Servir acompañados de la barra de pan y.....buen provecho!!!

Huevos a la Pamplonica

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)
