

Receta de Huevos Rotos Con Gulas Al Ajillo Y Miel

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy martes os dejo esta rica receta que hará las delicias de los paladares de much@s de nuestros seguidor@s, y además es un plato sencillo y fácil de preparar.

Ingredientes

- Patatas (sobre un kg)
- Huevos (seis u ocho según comensales)
- Cebollas (dos o tres)
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite de oliva
- Gulas (una bandeja)
- Ajos (dos dientes)
- Guindilla picante (una)
- Miel (una cucharada)

Modo de Preparación

1. Pelar y lavar las patatas, cortarlas en rodajitas y freírlas en abundante aceite de oliva caliente hasta que queden blanditas y sin quemarse, sacarlas y dejar que escurran en papel absorbente, echarlas un poco de sal y pimienta
2. En el mismo aceite, quitar un poco si es mucho, refreír la cebolla partida en rodajas finitas y cuando esté doradita, ponerle la cucharada de miel y remover para que se caramelize, retirar y dejar en un plato
3. En la misma sartén poner un poco de aceite de freír las patatas y freír todos los huevos procurando que no queden muy hechos
4. Añadir a la sartén las patatas y la cebolla y romper los huevos con una cuchara de madera
5. En otra sartén con un poco de aceite refreír los ajos picaditos en trocitos pequeños, añadir la guindilla, las gulas y un poco de sal y pimienta, remover con suavidad unos dos minutos
6. Colocar las gulas sobre las patatas con los huevos estrellados y servir bien caliente y....a disfrutar!!!