Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Huevos con foie

2 raciones · 633 kcal

Ingredientes

- **4** huevos
- **500gr** de patatas para freír
- **100gr** de foie fresco de pato
- Aove
- Sal

POR RACIÓN

Proteínas	**21 g**
Grasas	**41 g**
Hidratos	**47 g**
Fibra	**5,5 g**

Elaboración

1. Pelamos y cortamos las patatas en bastones
2. Freímos las patatas en una sartén o cacerola con abundante aove a fuego alto
3. Escurrimos sobre papel absorbente y ponemos un poco de sal fina
4. En una sartén antiadherente sin engrasar, hacemos el foie a fuego medio hasta que se dore un poquito
5. En otra sartén freímos los huevos en abundante aove y un poquito de sal gruesa
6. Colocamos todo en un plato
7. Troceamos los huevos y el foie y mezclamos con las patatas

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas

cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya