Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Patatas fritas con gulas y huevo

2 raciones · 544 kcal

Ingredientes

- **500gr** de patatas para freír cortadas en bastones
- **2** huevos
- **250gr** de gulas
- **3 dientes** de ajo
- **1** cayena
- Aove
- Sal

POR RACIÓN

Proteínas	24 g
Grasas	25 g
Hidratos	58 g
Fibra	6,3 g

Elaboración

1. Freímos las patatas en abundante aove, escurrimos sobre papel absorbente y ponemos un poco de sal fina.
2. En una sartén añadimos un chorrito de aove, los ajos en brunoise, doramos, añadimos las gulas y la cayena.
3. Freímos los huevos en abundante aove, reservamos.
4. Ponemos las patatas, las gulas y por último el huevo frito, rompemos el huevo y mezclamos todo.

Hecho con CookNest

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

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