Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Patatas revueltas con huevo

30min · 6 raciones · 272 kcal

Ingredientes

- **1,5kg** de patatas cortadas en gajos fijos
- **1** cebolla cortada en juliana
- **4** huevos camperos
- Aove
- Sal

POR RACIÓN

Proteínas	9,5 g
Grasas	6 g
Hidratos	46 g
Fibra	5,9 g

Elaboración

1. En una sartén profunda ponemos un chorrito de aove a fuego medio, añadimos la cebolla y pochamos durante 6-8 min.
2. Cuando la cebolla esté pochada, añadimos la patata, la sal, un chorrito más de aove, tapamos y seguimos cocinando a fuego medio unos 15-20 min hasta que veamos que la patata está tierna y doradita.
3. Una vez tengamos la patata y cebolla algo doradita, añadimos los huevos, ponemos una pizca de sal y vamos removiendo, apagamos el fuego y se termina de cocinar en 2 min.
4. Servimos caliente.

RECOMENDACIONES

A nosotros nos gusta mucho darle un toque con un poco de ajo en polvo, pimienta molida y pimentón dulce, removemos todo y está de rechupete.

Hecho con CookNest

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

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