MARÍA



PLATOS PRINCIPALES

Huevos rotos con sardinillas

2 raciones

Ingredientes

- Patatas
- Huevos
- Sal
- Pimienta
- AOVE
- Cebolleta
- Pepinillos
- Piparras
- Sardinillas de @marinerodelsurconservas

Elaboración

PATATAS

1. Chascar las patatas
2. Dejarlas a remojo 15 minutos
3. Secarlas bien
4. Salpimentarlas y añadir AOVE
5. Llevarlas a la airfryer en el programa de patatas
6. A mitad de cocción, menear el cesto
7. Dejar hasta que estén doradas y crujientes

HUEVOS

8. Preparar los huevos, que no son ni fritos ni a la plancha, sino un híbrido
9. Ponerles sal en la yema y reservar

PICADO

10. Picar la cebolleta, los pepinillos y las piparras muy pequeñito

MONTAJE

11. Abrir la lata de sardinillas
12. Añadir las patatas al plato
13. Colocar encima los huevos, las sardinillas, los encurtidos y un chorrito del aceite de la conserva

Hecho con CookNest



Todas las recetas de MARÍA 👨🏽‍🍳

cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy