HerZechef 👆



ENSALADAS

Ensaladilla de huevo frito y bacon

2 raciones · 854 kcal

Ingredientes

- Patatas
- 3-4 tiras de bacon
- Pepinillos en vinagre

MAYONESA

- 1 huevo frito
- 100 ml de aceite de girasol
- Sal al gusto
- Un chorrito de vinagre

POR RACIÓN

Proteínas	14 g
Grasas	70 g
Hidratos	45 g
Fibra	5,8 g

Elaboración

1. Hervir las patatas enteras con piel, pelarlas y dejarlas enfriar
2. Freír un par de huevos, reservar uno para el final y meter el otro en un bote
3. Añadir tres o cuatro dedos de aceite de girasol, un chorrito de vinagre y sazonar al gusto
4. Batir para obtener una mayonesa de huevo frito
5. Cuando la patata esté fría, rallarla en un bol
6. Añadir tiras de beicon frito picadas, pepinillos picados y la mayonesa, que debe ir bastante
7. Salpimentar al gusto
8. Añadir por encima el otro huevo frito reservado, romperlo y mezclar

RECOMENDACIONES

No hay nada peor que una ensaladilla seca, por eso debe llevar bastante mayonesa.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto