HerZechef 👆



PLATOS PRINCIPALES

Bravas de chorizo

1 ración · 888 kcal

Ingredientes

- **1** chorizo picante
- **1** patata
- **1** huevo
- Chorrito de vinagre
- Pizca de sal
- Aceite de girasol
- **1 cucharada** de ajonesa

POR RACIÓN

Proteínas	**34 g**
Grasas	**69 g**
Hidratos	**32 g**
Fibra	**3,7 g**

Elaboración

1. Picar bien pequeñito un chorizo picante
2. En una sartén con un buen chorrito de aceite, freír el chorizo a fuego medio hasta que esté bien dorado y haya soltado toda la grasa
3. Escurrir el chorizo para guardar la grasa
4. Volcar la grasa en el vaso batidor, añadir un huevo entero, un chorrito de vinagre y una pizca de sal
5. Batir con fuerza para hacer la mayonesa
6. Pelar y trocear una patata
7. Freír la patata en la freidora de aire, en la opción patatas fritas
8. Sazonar al gusto
9. Servir con una cucharada de ajonesa, la mayonesa de chorizo y el chorizo frito como topping

RECOMENDACIONES

La receta de la ajonesa está en el perfil del creador. Quizás no sean para cada día, pero de vez en cuando.

Hecho con CookNest

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