

Huevos rotos con gambones

4 raciones

Ingredientes

- 3 patatas medianas
- 4 huevos
- 10-12 gambones crudos
- 4 dientes de ajo
- 1 vaso de manzanilla o vino blanco
- Sal
- Aceite de oliva

Elaboración

1. Pelar bien los gambones, quitarles las cabezas y reservarlas
2. En una sartén con aceite, añadir unos cuantos dientes de ajo laminados y dejar que se hagan a fuego lento durante unos dos o tres minutos
3. Añadir las cabezas de los gambones y aplastarlas para sacar todo su jugo
4. Añadir un vaso de manzanilla de buena calidad y dejar que se reduzca el alcohol a fuego alto durante unos 10 minutos
5. Sacar las cabezas y apartar del fuego
6. Por otro lado, trocear finamente las patatas con una mandolina
7. Freírlas en una sartén con abundante aceite y sal
8. Sacarlas y ponerlas sobre papel absorbente
9. En esa misma sartén, hacer unos huevos fritos
10. En la otra sartén donde estaban los ajos y el vino, hacer los gambones un minuto por cada lado

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta