



Patatas a lo pobre

Ingredientes para 2 personas:

1 patata grande o dos pequeñas

3 huevos

2 dientes de ajo

sal gorda y pimienta.

Corta las patatas en láminas lo más finas que puedas.

Fríelas en aceite caliente a fuego medio hasta que estén blandas y sin color. (yo lo he puesto a fuego medio-bajo y me han tardado 20 minutos).

Escurre las patatas en un colador.

En una sartén limpia, a fuego medio-alto fríe con un poco de aceite los ajos picados finos.

En cuanto empiezan a dorarse, añade las patatas.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

Y los huevos batidos. Revuelve bien con una cuchara de palo y no dejes que el huevo se haga mucho.

Añade sal gorda y pimienta negra recién molida.

Sirve.