



REVUELTO DE HUEVO CON PATATAS PANADERA Y PIMIENTOS

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 6 unidades de huevo
- 800 g de patata
- 100 g de pimiento del padrón
- 80 g de aceite de oliva
- 4 dientes de ajo
- sal

LA PREPARACIÓN

- Pelar, lavar y partir las patatas en rodajas.
- Freír en abundante aceite con los dientes de ajos.
- Batir los huevos y salpimentar.
- Retirar el exceso de aceite de la sartén, e incorporar los pimientos a las patatas.
- Dejar unos minutos a fuego medio.
- Hacer el revuelto en una sartén con unas gotas de aceite.
- Servir con las patatas y el pimiento como guarnición.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos
de carbono
30.4 g

Grasas
29.9 g

Kcal
449

Proteínas
14.2 g