



HUEVOS ROTOS

Normatyw surowcowy:

- Ziemniaki – 6 sztuk
- Kiełbasa chorizo – 150g
- jamon serrano – 4 plastry
- Jajko – 3 sztuki
- Oliwa z oliwek – 2 łyżki do podsmażenia papryczek + 1 szklanka do smażenia ziemniaków
- Sól
- Papryk wędzona słodka – ½ łyżeczki



Źródło:<http://www.recetapaella.net/paella-de-pollo.html>

Sposób przygotowania:

Ziemniaki obrać i pokroić w cienkie plastry. Pokrojone ziemniaki usmażyć na oleju do miękkości, a następnie odsączyć z nadmiaru tłuszczu i posypać solą i wędzoną papryką. Na patelni rozgrzać oliwę i usmażyć na niej plasterki chorizo oraz jamon serrano. Całość delikatnie posypać solą. Na osobnej patelni usmażyć jajka. Gdy wszystkie elementy dania będą gotowe w naczyniu/misce ułożyć na spodzie ziemniaki, na nich jamon serrano i chorizo. Na samą górę położyć usmażone jajka i delikatnie zapiec.

RESTAURANTE EL POBLET**Aleksander Wiśniewski**