

Madrid

Tiempo



1h 30'

Raciones



10

Alérgenos

O Huevos



Huevos rotos

Esta receta la ha hecho popular el famoso restaurante madrileño Casa Lucio por eso hay veces que se le nombra como "Los huevos de Lucio"

Ingredientes

4 huevos

3 patatas

Aceite de oliva virgen extra

Sal

En algunas versiones de la receta de huevos rotos se añaden lonchas de jamón serrano o rodajas de chorizo. También guarniciones vegetarianas como los pimientos del piquillo o setas o trufa.

Elaboración

1. Pelar las patatas y cortarlas en bastones largos y gruesos. Colocar las patatas ya cortadas en un bol con abundante agua fría durante unos 10 minutos para quitarles un poco de almidón. Secarlas bien con un paño limpio.
2. Echar aceite de oliva en una sartén a fuego medio, cuando esté lo suficientemente caliente (a 160º), añadir todas las patatas y cocinar hasta que estén tiernas. Subir el fuego al máximo y dorarlas ligeramente. Sacarlas con una espumadera y ponerlas en una bandeja.
3. En la misma sartén, quitar el aceite con cuidado hasta dejar sólo unas pocas cucharadas. Volver a subir el fuego al máximo.
4. Cascar los huevos y cocinar unos minutos hasta que cuaje la clara.
5. Con una espumadera retirar los huevos fritos y colocarlos sobre las patatas. Romper los huevos con la ayuda de un tenedor y una cuchara sobre las patatas, sazonar y servir inmediatamente.