

## Madrid

Temps



1h 30'

Racions



10

Al·lèrgens

0 Ous

Uevos  
rotos

*Aquesta recepta l'ha fet popular el famós restaurant madrileny Casa Lucio, per això hi ha vegades que se'ls nomena com "Els ous d'en Lucio"*

## Ingredients

4 ous

3 patates

Oli d'oliva verge extra

Sal

En algunes versions de la recepta d'ous trencats s'hi afegixen talls de pernil salat o rodanxes de xoriço. També guarnicions vegetarianes com els pebrots del piquillo, bolets o tòfona.

## Elaboració

1. Pelar les patates i tallar-les a bastons llargs i gruixuts. Col·locar les patates ja tallades en un bol amb abundant aigua freda durant uns 10 minuts per treure'ls una mica de midó. Assecar bé amb un drap net.
2. Abocar oli d'oliva en una paella a foc mitjà, quan estigui prou calent (a 160°), afegir-hi totes les patates i cuinar fins que estiguin tendres. Pujar el foc al màxim i daurar lleugerament. Treure-les amb una escumadora i posar-les en una safata.
3. A la mateixa paella, traieu l'oli amb cura fins a deixar només unes poques cullerades. Torneu a pujar el foc al màxim.
4. Trencar els ous i cuinar uns minuts fins que qualli la clara.
5. Amb una escumadora retirar els ous ferrats i col·locar-los sobre les patates. Trencar els ous amb l'ajuda d'una forquilla i una cullera sobre les patates, assaonar i servir immediatament.