

## Madrid

Tempo



1h 30'

Racións



10

Alérxenos

0 Ovos



# Ovos estrelados

*Esta receita fixoa popular o famoso restaurante madrileño Casa Lucio, de aí que tamén se lle diga «ovos de Lucio»*

## Ingredientes

3 patacas

Aceite de oliva virxe extra

4 ovos

Sal

Segundo outras versións do prato, aínda se lle engaden liscos de xamón curado, talladas de chourizo e/ou certos vexetais, como pementos do piquillo, cogomelos ou trufa.

## Elaboración

1. Estonamos as patacas e cortámolas en bastóns longos e gordos. Deixámoslos nun cunco con bastante auga fría durante uns 10 minutos, para lles quitar ben o amidón, e, pasado ese tempo, retirámoslos e secámoslos cun pano limpo.
2. Vertemos o aceite nunha tixola con lume moderado e, cando estea quente dabondo (a 160 °C), engadímoslle a pataca e cociñámola ata que se volva tenra. Acto seguido, pomos o lume ao máximo e dourámola lixeiramente. Unha vez dourada, retirámola da tixola cunha escumadeira e deixámola nunha bandexa.
3. Con moito coidado, retiramos agora case todo o aceite da tixola, que quede só cun par de culleradas del, e pómola de novo co lume ao máximo. Cascamos os ovos e facémoslos nela durante un par de minutos, ata que lles calle a clara.
4. Retiramos os ovos fritos, tamén cunha escumadeira, e colocámoslos enriba das patacas. Despois, rompémoslos coa axuda dun garfo ou dunha culler, botámoslle sal á comida e servímola decontado.