

Patatas, trompetas y huevos camperos

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Para 2 personas:

- 100 g de trompetas de la muerte
- 2 patatas medianas
- 1 diente de ajo
- 1 cebolla de Figueres
- Aceite de oliva
- Pimienta
- Perejil

Para el huevo poché (se puede preparar uno o dos):

- 1 huevo
- Sal
- Vinagre
- Cebollino

/ Preparación

Elaboració

- Pelamos la cebolla, la cortamos en juliana y la freímos en una sartén hasta que esté bien caramelizada.

- Incorporamos las trompetas y les damos vueltas junto con la cebolla durante un par de minutos. Reservamos la mezcla.
- Pelamos y cortamos las patatas en rodajas y las freímos en una sartén durante unos minutos.
- A continuación, colocamos las patatas en la base de una sartén, añadimos las trompetas, la cebolla, un poco de pimienta y una picada de ajo y perejil y lo ponemos a calentar en una sartén durante 4 o 5 minutos.
- Mientras, preparamos el huevo poché. Para ello, ponemos en un cazo agua, un chorrito de vinagre y una pizca de sal y lo calentamos. Cuando empiece a hervir, incorporamos el huevo y lo dejamos un par de minutos hirviendo.
- Después, colocamos en un plato las patatas, las trompetas y la cebolla caramelizada e incorporamos encima el huevo poché, al que echamos un poquito de cebollino.
- Finalmente, estrellamos el huevo contra las patatas y ya podemos degustar este delicioso revuelto