Ous estrellats amb pernil ibèric
Madrid

Ana Delgado i Tejero

Ingredients

4 patates grosses
8 ous ecològics
1 l d'oli d'oliva suau
280 g de pernil ibèric tallat fi
Sal
Pebre vermell dolç

Preparació

Per començar, peleu les patates, talleu-les a quarts i lamineu-les.

Seguidament, fregiu-les en una paella a foc viu i amb oli abundant.

Quan estiguin dauradetes, retireu-les i reserveu-les a sobre d'un paper absorbent.

A continuació, a la mateixa paella, fregiu els ous durant un parell de minuts.

Tot seguit, poseu-los sobre les patates i afegiu-hi sal i pebre vermell al gust. Barregeu-ho tot bé amb una forquilla.

Finalment, decoreu amb trossets de pernill saltats lleugerament per la paella.

Informacions culturals

Es tracta d'un plat tradicional de tapes (*tapeo*) que avui dia se serveix a tots els bars de la ciutat de Madrid. És molt fàcil de preparar i molt bo.