



<https://www.mepillasquisando.com>



PATATAS AL PELOTÓN



RECETA TÍPICA DE CÓRDOBA

INGREDIENTES:

- 4 Patatas.
- 4 Huevos.
- 2 Pimientos.
- 3 Trozos de Chorizo a tacos.
- 50 gr. De Jamón serrano picado.
- Aceite para freír.

ELABORACIÓN:

Cortamos las patatas en rodajas y las freímos en abundante aceite junto a los pimientos cortados en tiras. En otra sartén mareamos el chorizo y reservamos. A continuación batimos los huevos. Una vez que las patatas están fritas, las escurrimos bien y las trasladamos a una sartén sin aceite y le incorporamos el huevo batido. Removemos de vez en cuando con cuidado de no romper las patatas. Cuando cuaje el huevo, incorporamos el chorizo. Al rato y para servir le ponemos el jamón picado en trozos.

<https://www.mepillasquisando.com>