



<https://www.mepillasquisando.com>



ALPUJARREÑO SIMPLE



INGREDIENTES:

- 4 Patatas.
- 1 Cebolla.
- 3 Pimientos verdes.
- 4 Huevos.
- 4 Trozos de Morcilla alpujarreña (de cebolla).
- 4 Trozos de Chorizo alpujarreño.
- 4 Lonchas de Jamón Alpujarreño.
- Sal y Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Cortamos las patatas en rodajas como de medio centímetro. Cortamos los pimientos en trozos medianos y la cebolla en juliana. En una sartén con aceite (de tal forma que medio cubra las patatas). Añadiremos las patatas, los pimientos, la cebolla y la sal. Dejamos friendo a fuego lento, procurando no mover las patatas para que no se rompan. (En realidad lo que estamos elaborando son patatas a lo pobre de toda la vida). En otra sartén freímos el chorizo y la morcilla, por separado y los reservamos. Cuando veamos que las patatas están, las sacamos y escurrimos el aceite. Por último, freiremos los huevos en el aceite de haber frito las patatas. Con todos los ingredientes listos, sólo nos queda montar el plato. Para ello añadimos patatas, una porción de chorizo, una porción de morcilla, un huevo frito y una loncha de jamón.

<https://www.mepillasquisando.com>