

Chorizo con Huevas y patatas

Gestern gab es dann auch das fettige Spanien-Erinnerungessen.



Hier noch ein (ähnliches) Rezept dazu, übersetzen kann man das in einem Satz:
„Alle Zutaten in Öl braten und fritieren, anschließend servieren“

7 patatas grandes

Aceite de oliva virgen extra de la Sierra de Cádiz

2 dientes de ajo

1 cebolla mediana

4 huevos

2 chorizos de rosario

Sal

Pelar, lavar y trocear las patatas, sacándolas. Freírlas en abundante aceite de oliva, en una sartén grande.

Mientras tanto, en otra sartén con un poco de aceite, sofreír el chorizo, con el ajo y la cebolla, todo troceado.

Se le añaden las patatas ya fritas y los huevos batidos. Mover con cuchara de palo y hacer un revuelto, removiéndolo bien todo. Rectificar de sal y servir caliente.