

Huevos fritos



¿Que necesitamos?

- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 diente de ajo
- 1 hojita de perejil
- 2 huevos (Doña Yema- Gadis)
- sal



Preparación:

- Consejo: es conveniente sacar los huevos unos minutos antes de la nevera para que no estén demasiado fríos y no rompa la yema.
- Ponemos en una sartén unas 3 cucharadas de aceite de oliva, un diente de ajo aplastado y una hojita de perejil.
- Cuando el aceite esté caliente echamos los huevos a pocos centímetros de la sartén para que no rompan ni salpique, y una pizca de sal.
- Podemos echar aceite por encima a las yemas para que se hagan bien o dar la vuelta al huevo.
- Cuando estén a nuestro gusto los retiramos con la espátula.



Sugerencia

- Podemos acompañarlos con unos pimientos asados, patatas fritas, puré de patata, arroz blanco, tallarines...