



<https://www.mepillasquisando.com>



PLATO CAMPERO



INGREDIENTES:

- ½ Kg. de Patatas agrias (para freír).
- 8 Filetillos de Lomo.
- 8 Pimientos italianos medianos.
- 4 Trozos de Chorizo.
- 4 Huevos.
- 2 Dientes de Ajo.
- 2 Ramitas de Perejil.
- Sal, Pimienta y Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Pelamos y cortamos las patatas en bastoncillos. En una sartén con abundante aceite freímos las patatas por tres veces (al estilo belga) Mientras se fríen, en otra sartén freímos los pimientos. A continuación freímos el chorizo abierto por la mitad y a continuación los filetes de lomo aliñados con el ajo y perejil. Por último freímos los huevos y servimos individualmente de todo en cada plato. A este plato le viene genial una guindilla o picoso en salmuera.

<https://www.mepillasquisando.com>