



<https://www.mepillasquisando.com>



COMBINADO ALPUJARREÑO



COMO TODA RECETA DE ÉXITO, EL PLATO ALPUJARREÑO TAMBIÉN TIENE SU COPIA

INGREDIENTES: (al gusto)

Patatas.
Cebollas.
Pimientos verdes.
Aceite de oliva virgen.
Huevos.
Morcilla alpujarreña (de cebolla).
Chorizo alpujarreño.
Jamón de la Alpujarra.
Sal.

ELABORACIÓN:

Cortamos las patatas en rodajas como de medio centímetro. Cortamos los pimientos en trozos medianos y las cebollas en juliana. En una sartén con aceite añadiremos las patatas, los pimientos, la cebolla y la sal. Rectificamos el aceite de tal forma que medio cubra las patatas. 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 y una loncha de jamón.

<https://www.mepillasquisando.com>