



<https://www.mepillasquisando.com>



1087 - REVUELTO GRAMAJO



RECETA TÍPICA ARGENTINA

INGREDIENTES:

6 Huevos.
150 gr. de Jamón de York.
4 Patatas grandes.
Sal, Pimienta, Aceite de oliva y Mantequilla.

ELABORACIÓN:

Pelamos las patatas y las rallamos. Les damos un enjuagón para que suelten el almidón y las ponemos sobre un paño limpio secándolas muy bien. En una sartén con abundante aceite freímos las patatas, cuando estén doradas, las escurrimos bien y reservamos. Batimos ligeramente los huevos y salpimentamos. Ponemos en una sartén un trocito de mantequilla y eche los huevos y el jamón cortado en tiras, le damos unas vueltas y, cuando el huevo comience a cuajar, echamos las patatas fritas y removemos constantemente. Se sirve muy caliente.

<https://www.mepillasquisando.com>