

HUEVOS FRITOS CON ALBÓNDIGAS DE PAPAS

- 2 patatas medianas
- 4+1 huevos
- Sal, aceite, nuez moscada, mantequilla, pan rallado.

Poner una pota pequeña con bastante agua con sal y llevar a ebullición.

Mientras pelar las patatas y cortar en rodajas en 1cm de grosor.

Cocer las patatas durante 30min.

Ecurrir las patatas, macharcarlas.

Fundir en la pota una cucharada de mantequilla (unos 20gr). Agregar las patatas machacadas. Añadir sal y nuez moscada. Remover bien hasta que quede cremoso y espeso.

Sacar del fuego, pasar el puré a un bol, para que se temple. Luego, hacer “albóndigas” con el puré y pasarlas por huevo y pan rallado.

Freírlas en una sartén con abundante aceite bien caliente. (Mejor en freidora).

Freír los huevos aprovechando la misma sartén.

Nota: El huevo perfecto dicen que es: aceite a 185° y 1 minuto sin tocarlo. (Para los que no tienen termómetro... cuando empieza a echar humillo).