

# Anguriñas e Ovos

*Ca la Meiga*



## Necesitamos....

- 1 Kg. de Patatas.
- 2 Cebollas.
- Aceite de Oliva.
- 1 Pimiento Rojo.
- 2 Pimientos Verdes.
- Pimienta Blanca (Molida).
- 250 gr. de Anguriñas de Surimi.
- 6 Huevos.
- Perejil Fresco.
- Sal
- 5 Dientes de Ajo.
- Pimentón Dulce.
- Pimentón Picante.

## Paso 1

Primero pelar, lavar y reservar las Patatas. Limpiar y picar en juliana las Cebollas. Poner una sartén al fuego con un buen chorro de Aceite de Oliva y pochar en ella las Cebollas Salpimentadas junto con los Pimientos Rojo y Verde cortados en tiras finas. Retirar del fuego, escurrir y reservar.

## Paso 2

Cortar las Patatas en rodajas finas, Salpimentar y freír en abundante Aceite, muy caliente. Nosotros freímos de una en una para que no se enfríe el Aceite y queden bien doradas. Ecurrir bien para que no queden muy aceitosas y mezclar con la mezcla de Cebolla y Pimientos reservada.

## Paso 3

Pelar y picar en laminas los Dientes de Ajo. Colocar en una sartén un chorrito de Aceite y agregar el Ajo, dorar un poco y añadir las Anguliñas. Saltear y aliñar con 2 Cucharaditas de Pimentón Dulce y una de Pimentón Picante.

## Paso 4

Colocar la mezcla de Patatas, Cebolla y Pimientos en una Fuente. Freír los Huevos al gusto con un pelín de Sal en abundante Aceite y colocar encima. Incorporar el salteado de Anguriñas y picar un poquito de Perejil para espolvorear encima de los Huevos. Y Listooooo. Nosotros lo colocamos en una fuente para meterlo en el horno a temperatura baja mientras que no servimos. Es un plato que

nos encanta y el Pimentón le da un sabor especial y el puntito de picante a la Anguliñas. Esperamos que os guste.

