

Revuelto de chorizo y patatas

Ingredientes:

- Patatas (cantidad según comensales)
- Chorizo (dulce o picante, al gusto)
- Huevos (2-8, según comensales)
- Cebolla (una pequeña cantidad)
- Aceite de oliva
- Sal (al gusto, opcional)

Instrucciones:

1. Preparar las patatas:

- a. Pela las patatas y córtalas en trozos pequeños o medianos.
- b. Enjuágalas para quitar el exceso de almidón y sécalas.
- c. Calienta una sartén con abundante aceite de oliva.
- d. Fríe las patatas a fuego medio, añadiendo un poco de sal. Una vez doradas, retíralas y escúrrelas en papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.

2. Preparar el chorizo:

- a. Corta el chorizo en trozos pequeños.
- b. En la misma sartén (retirando parte del aceite si es necesario), sofríe el chorizo hasta que esté ligeramente dorado. Retíralo y resérvalo para que no se queme.

3. Preparar la cebolla:

- a. Pela y pica finamente una pequeña cantidad de cebolla.
- b. En una sartén aparte con un poco de aceite, sofríe la cebolla hasta que esté dorada.

4. Mezclar los ingredientes:

- a. En un bol grande, combina las patatas fritas, el chorizo y la cebolla. Prueba y ajusta la sal si es necesario.

5. Batir los huevos:

- a. En otro bol, bate los huevos (calcula 2 huevos por persona aproximadamente) con una pizca de sal.

6. Cocinar el revuelto:

- a. En una sartén limpia, añade un chorrito de aceite de oliva y caliéntala a fuego medio.
- b. Vierte la mezcla de patatas, chorizo y cebolla en la sartén.
- c. Añade los huevos batidos y mezcla suavemente mientras se cocinan.

- d. Cocina hasta que los huevos estén cuajados pero jugosos, removiendo para evitar que se sequen.

7. Servir:

- a. Sirve caliente y disfruta de este delicioso revuelto.

Notas:

- Puedes sustituir el chorizo por otros ingredientes como champiñones, gambas, langostinos o bacalao desalado, según prefieras.
- Ajusta la cantidad de sal según necesidades dietéticas.