

Mil hojas de patata y huevo frito con chips violetas:

Ingredientes:

- 1 patata grande o 2 medianas por persona (Kennebec)
- 1 huevo
- 1 diente de ajo
- Aceite de oliva virgen extra
- 1 patata violeta
- Tomillo fresco
- Pimienta negra



Preparación:

- Poner a calentar aceite de oliva en una sartén y pochar a fuego lento las patatas y el ajo láminas con el tomillo. Vigilar de no remover para que no rompa la patata
- Decantar las patatas cuando estén tiernas y escurrir el exceso de aceite
- En una sartén con aceite, freir el huevo con ajo laminado
- Cortar la patata violeta en corte "chips" y freir en abundante aceite muy caliente
- Disponer los elementos de manera armoniosa en el plato y salpimentar