

OUS PER ESTRELLAR AMB PERNIL

Dificultat: fàcil **Temps total:** 30 minuts. **Racions:** 4

Ingredients

- 600 g de patates
- 4 ous
- Oli per fregir
- Sal

Preparació

1. Pelem les patates i les tallem a trossos per a fer-les fregides, és interessant que tinguin un bon gruix. Les posem a fregir amb oli no gaire calent, quan ja siguin toves però no torrades, les retirem, posem el foc ben fort i un cop estigui ben calent, hi afegim les patates un altre cop, les retirem quan siguin ja torradetes. Posa-les amb paper de cuina, sala-les i reserva.
2. En una paella antiadherent, posa un bon raig d'oli d'oliva i fregeix els ous, posa els ous.
3. Per a fer el cruixent de pernil serrà, posar talls ben fins entre paper de cel·lulosa al microones a cops d'1 minut a màxima temperatura fins que quedi ben cruixent.
4. Per servir, en un morter es posa primer les patates fregides, després l'ou ferrat i pel damunt, el cruixent de pernil. Es serveix amb la mà de morter al costat per tal de que cada persona es trenqui els ous al seu gust.



BON PROFIT !!!