



HUEVOS ESTRELLADOS CON JAMÓN

Descubre como preparar estos deliciosos Huevos estrellados con jamón

4 porciones porciones / Dificultad baja / 25 minutos

INGREDIENTES

6 huevos.
1 sobre de Sazón Costillita Ahumada MAGGI®.
3 papas cortadas en tiras finas.
½ taza de jamón troceado en dados pequeños.
Sal al gusto.

PREPARACIÓN

1. Fríe las papas en abundante aceite caliente a fuego alto durante medio minuto. Luego, baja el fuego y sigue cocinando hasta que queden blandas, aproximadamente 10 minutos.
2. Una vez listas, retira del fuego y coloca sobre una servilleta para eliminar el exceso de grasa.
3. Inmediatamente, colócalas en una bandeja y abre el sobre de Sazón Costillita Ahumada MAGGI® sobre las papas y mueve para que se impregne bien la sazón, con cuidado de no romperlas.
4. En una sartén, calienta un poco de aceite y fríe los huevos, sin dejar que se cocine la yema.
5. Cuando estén hechos, colócalos encima de las papas y corta las yemas con dos tenedores sin romper las papas. Intenta repartir la yema líquida por toda la bandeja.
6. Finalmente, sofríe el jamón durante un minuto en aceite y reparte sobre las papas y el huevo.
7. Sirve caliente acompañados de ensalada verde.