

Receta de Picadillo de Boniato con Huevo Frito

10 Ene 2018



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta muy nutritiva y con muchas propiedades, se trata de un **Picadillo de Boniato con Huevo Frito**, espero que os guste y lo preparéis en casa para vuestra familia.

Ingredientes

- Boniato
- Mantequilla
- Huevo
- Pimienta negra
- Orégano
- Tomillo
- Sal
- Ajo en polvo

Modo de Preparación

1. Pelar y cortar el boniato a lo largo, cortar las rodajas en juliana finitas
2. Colocar en un bol las tiritas y añadir sal, pimienta, ajo en polvo y las especias
3. En una sartén al fuego deshacer una o dos cucharadas de mantequilla, una vez derretida echar las tiritas de boniato
4. Mezclar bien y saltear unos minutos, después cubrir con una tapa y dejar unos minutos más hasta que la textura sea suave y tierna
5. Freír los huevos necesarios, uno por comensal, ponerles un poco de sal y pimienta
6. Servir el picadillo de boniato con el huevo encima y....buen provecho!!!