

Plato al vapor
Ingredientes:

Morcilla.

Longaniza.

Batatas.

Jamón.

Pimienta verde.

Cebolla.

Aceite de oliva.

Huevos.

Elaboración:

1. Pelar las patatas, lavarlas y cortarlas en rodajas.
2. Freír las patatas junto con pimienta verde y cebolla.
3. En otra sartén se frién trocitos de langaniza y morcilla.
4. Se frién los huevos.
5. En un plato ponemos las patatas a lo pobre, la langaniza, la morcilla, el huevo frito y acompañamos también con dos lonchas de jamón serrano.



MORCILLA



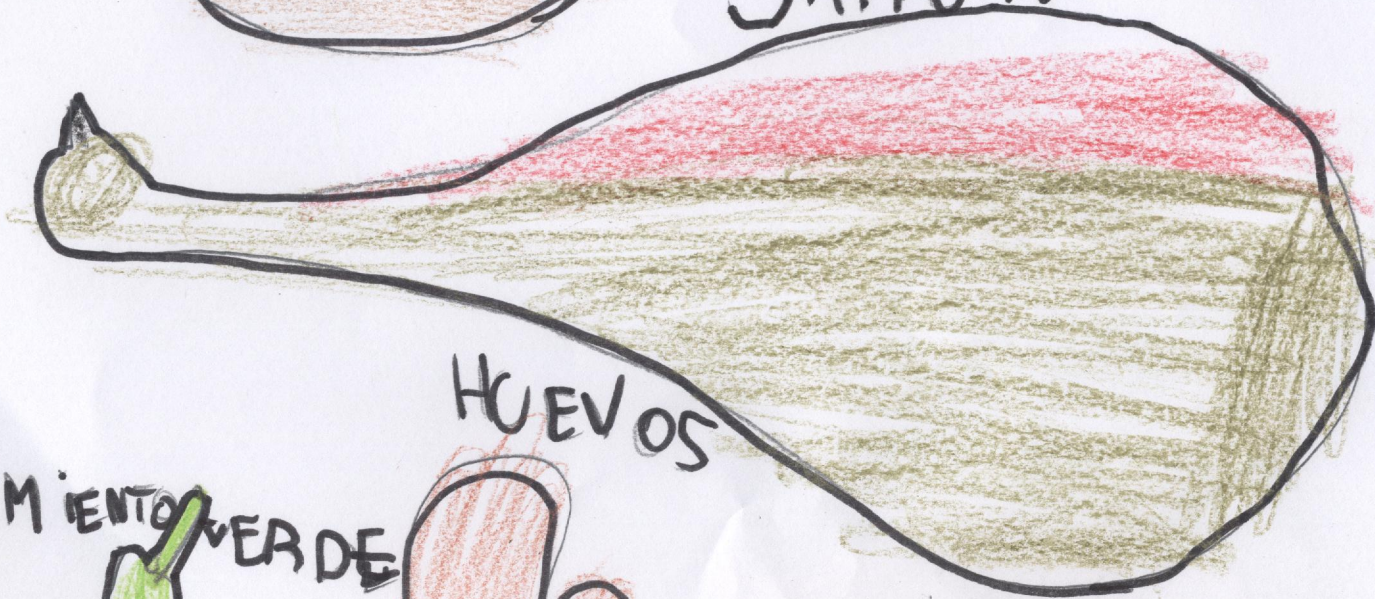
LONGANIZA

CEBOLA



PATATATA

JAMÓN



ACEITE DE OLIVA



HUEVOS

PIMIENTO VERDE



RATO ALPUJAREÑO