

Patatas con Calabacín y Huevos rotos



Ingrédients pour 5/6 personnes:

850 gr de Pommes de terre (environ 5 grosses pommes de terre).

450 gr de petites Courgettes.

2 Oignons nouveaux.

5/6 cuil à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge 50lifix).

Sel.

5/6 Œufs.

5/6 tranches de Jambon Iberico.

1 petit bouquet de Ciboulettes.

Préparation:

- Éplucher les pommes de terre et les couper comme de gros dés.
- Laver les courgettes, couper les dans le sens de la longueur puis en gros cubes.
- Éplucher l'oignon et le hacher.
- Faire chauffer l'huile dans la poêle.
- Ajouter les pommes de terre, les courgettes et l'oignon.
- Faire dorer les légumes et faire cuire à couvert à feu moyen-doux, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que les pommes de terre et les courgettes soient bien cuites
- Assaisonner selon l'envie, réserver au chaud.
- Cuire les œufs au plat.

Dressage:

- Dans une assiette déposer 2/3 cuillères de légumes.
- Parsemer de ciboulettes.
- Déposer une tranche de jambon, puis l'œuf au plat.
- Saler et poivrer.