



Patatas a la pobre

Ingredientes

- 1 Kg. Patatas
- 3 pimientos verdes
- 1 cebolla
- aceite para freir y 8 cucharadas más para el refrito
- 4 huevos
- sal
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharadas de vinagre

Preparación

Cortar las patatas, los pimientos y la cebolla en rodajas finas y añadir sal .

Ponerlo en una fuente para microondas y regarlas con un poco de aceite, tapar y meter al microondas 20' Verificar que las patatas están hechas, escurrir el aceite y echar en una sartén amplia, batir los huevos y verterlos sobre las patatas .

Remover a fuego lento hasta que el huevo esté cuajado .

Calentar las 8 cucharadas de aceite en una sartén y freir los ajos picados, apartar del fuego y añadir el vinagre .

Echar este refrito sobre las patatas y servir .