

# Huevos estrellados



## Ingrédients pour 2 personnes:

2 Pommes de terre moyennes.  
½ Oignon.  
2 gousses d'Ail.  
30 ml d'Huile d'Olive Extra Vierge *OLEUM NATURALE*.  
4 Œufs.  
10 Poivrons Padrón (facultatif).  
50 gr de Jambon Ibérique coupé en fines lanières.  
Sel et poivre.

## Préparation:

- Peler les pommes de terre, l'oignon et l'ail et couper-les en rondelles.
- Dans une poêle faire chauffer l'huile d'olive et y faire frire les pommes de terre et l'oignon jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- Retirer-les de la poêle et les réserver dans le four à 50° pour qu'ils ne refroidissent pas.
- Vider l'excédent d'huile (n'en laisser qu'un peu pour faire frire les poivrons).
- Lorsqu'ils sont cuits, les retirer et faire frire l'ail laminée pendant 30 secondes en veillant à ce que la température ne soit pas trop élevée afin qu'elle ne brûle pas et ne devienne pas amer.
- Ajouter le jambon et laisser-le reposer quelques secondes, juste assez pour que la graisse perde de sa couleur blanche et devienne transparente.
- Ajouter les pommes de terre et l'oignon, ainsi que les poivrons, et bien les répartir dans la poêle, en prenant soin de ne pas casser les pommes de terre.
- Casser les œufs, un à un, en les laissant tomber d'environ 30 cm de hauteur, de sorte à ce que l'œuf se casse légèrement.
- Saler et poivrer.
- Les étaler légèrement sur la préparation et les laisser cuire environ une demi-minute.
- A l'aide d'une cuillère en bois, mélanger-les délicatement, sans casser les pommes de terre.
- Servir immédiatement accompagné de bon pain et d'un verre de vin rouge.