

El mejor huevo frito del mundo

SERVES: 2

PREPARATION TIME: 5 minutos

COOKING TIME: 7 minutos

Ingredients

- 100 ml de aceite de oliva Filippo Berio Mild & Light
- 4 rebanadas de pan
- 2 huevos grandes
- Tomates a la plancha para servir

Method

1. Calentamos 4 cucharadas del aceite en una sartén antiadherente grande. Una vez caliente, añadimos el pan y cocinamos durante 4 minutos, dándole la vuelta hasta que esté dorado y crujiente por ambos lados. Dejamos que escurra sobre papel de cocina. Limpiamos la sartén con papel de cocina.
2. Calentamos el aceite restante en la sartén. Cocinamos los huevos en el aceite caliente durante 2-3 minutos y vamos echando aceite caliente sobre los huevos hasta que estén hechos al gusto. Sacamos los huevos de la sartén con una espátula. Servimos con pan frito y tomates a la plancha.