

PLATO DE FONDO

CHORRILLANA



Ingredientes:

- 4 cebollas
- Aceite oliva
- Sal
- Pimienta
- Azúcar
- 500 g de flat iron o la carne que tú prefieras
- Papas
- Huevos

Preparación

- Cebolla Carameliza: poner en un sartén un poco aceite oliva + 4 cebollas cortadas en Juliana.
- Cocinar la temperatura mínima (pueden ser 40 minutos o más) para hacerla muy poco a poco y que quede suave y tierna.
- Al principio bota mucho líquido y se va a terminar de cocinar en sus propios jugos.
- Salpimentar y si quieres agregar cualquier aliño que te guste. Cuando la cebolla esté transparente y ya no haya líquido en el sartén, agrega una cucharada de azúcar.
- Aumenta el fuego para terminar de dorar y caramelizar la cebolla. Reservar.



- Cortar en trozos pequeños 500 g de flat iron o la carne que tú prefieras. Poner en un Bowl y aliñar con sal, pimienta y los aliños que prefieras revolver y dejar reposar unos minutos.
- Poner un sartén o un Wok con aceite de oliva a máxima temperatura y cuando esté muy caliente, agregar la carne. Cocinarla a temperatura máxima por pocos minutos, para dorar por fuera y que quede al punto y jugosa por dentro.
- Si la prefieres más hecha, sólo debes cocinarla un par de minutos más. Pelar y cortar las papas en rodajas, o como tú prefieras y freírlas en abundante aceite caliente. Cuando estén doradas, ponerlas en una fuente para servir.
- Cubrir las papas con la carne recién hecha y todos sus jugos, poner la cebolla caramelizada en montoncitos y freír los huevos, de campo con la yema bien amarilla para poner sobre toda la preparación.
- Importante que la yema esté bien líquida para poder untar las papas y la carne y disfrutar de esta maravilla.

