

Huevos fritos con samfaina

Este plato es muy fácil de hacer y absolutamente delicioso, especialmente para el desayuno después de una larga noche de fiesta.

Los [restaurantes](#) tradicionales de Barcelona suelen servirlo como entrante, pero a mí me encanta para el brunch y a menudo lo sirvo en dos versiones diferentes.

Para 4 personas | Preparación 5 minutos

Tiempo de cocción: 30 minutos | Tiempo de marinado: 3 horas

Por: Stephan Mitsch

Ingredientes para nuestros huevos fritos con samfaina

Samfaina ([encuentra la receta aquí](#))

4 huevos

Aceite de oliva

Pan

Primera Versión

Primera versión de los huevos fritos con samfaina

La víspera, preparar la samfaina según la receta. Recalentar en una cacerola.

Freír 1 huevo por persona en una sartén con aceite de oliva. Ir mojando el huevo con el aceite caliente para que la clara se cuaje y la yema quede líquida.

Sacar el huevo del aceite. Dejar escurrir el exceso de aceite. Sazonar con sal y pimienta negra recién molida y servir en una fuente sobre la samfaina. Acompañar con pan

¡Me gusta aún más la segunda versión!

Vuelve a calentar la samfaina en una cazuela de cerámica a fuego medio. No debe quedar demasiado espesa: dilúyala con un chorrito de vino blanco si es necesario.

Deslizar suavemente 1 huevo muy fresco por persona en la samfaina hirviendo y escalfar. Los huevos estarán listos cuando las claras se hayan cuajado y las yemas estén todavía líquidas. Servir con una rebanada de pan tostado para el desayuno.