

Rebozuelos con butifarra del perol y cebolla confitada

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes para 1 o 2 personas:

- 120 g de rebozuelos
- Media butifarra del perol
- 50 g de cebolla blanca confitada
- Un huevo
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Pimiento
- Una picada de ajo y perejil
- Sal negra para decorar

/ Preparación

Pasos a seguir

Dejamos los rebozuelos en remojo un rato. Los secamos con cuidado uno a uno, con papel de cocina, para que no se rompan.

Abrimos la butifarra del perol por la mitad. La colocamos en una plancha caliente, bien extendida, y dejamos que se vaya dorando por los dos lados, sin que quede muy hecha.

Mientras, ponemos los rebozuelos en una sartén y los salteamos con un poco de aceite, sal y pimienta. Cuando empiezan a estar dorados, añadimos un poco de picada de ajo y perejil y dejamos que se vayan haciendo poco a poco.

A continuación, cortamos en juliana una cebolla blanca. La colocamos al fuego en una sartén, salpimentamos y añadimos un chorro de aceite de oliva. Dejamos que se vaya haciendo, a temperatura media, hasta que quede transparente.

Cuando la cebolla esté confitada, la incorporamos a la sartén donde están haciéndose los rebozuelos, dejamos un par de minutos y añadimos el huevo por encima. Dejamos un minuto más, de manera que la yema del huevo se pueda romper.

Para emplatar, colocamos en una cazuelita la cebolla confitada, añadimos los rebozuelos, la butifarra troceada y el huevo y aliñamos con un poco de sal negra. Para acabar, mezclamos bien todos los ingredientes antes de disfrutar de este delicioso plato de temporada.