

Chorrillana

Toplam 60 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Orta

~650 kcal

Chorrillana, ç1t1patates k1zartmas1n1üne dana eti, karamelize soğan ve akışkan yumurta koyan paylaşımlı bar klasikidir.

Malzemeler

Patates için

- 1 kg Patates
- 3 su bardağı S1yağ

Et için

- 500 gr Dana bonfile veya antrikot
- 2 yemek kaşığı Soya sosu
- 2 yemek kaşığı Üzüm sirkesi
- 3 diş Sarımsak

Üzeri için

- 3 adet Kuru soğan
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 4 adet Yumurta

Servis için

- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Dana etini şerit kesin, soya sosu, üzüm sirkesi ve ezilmiş sarımsakla 20 dakika marine edin.
2. Patatesleri çubuk doğrayıp soğuk suda 15 dakika bekletin, sonra tamamen kurulayın.
3. Soğanları piyazlı doğrayıp zeytinyağında 2 dakika karamelize edin.
4. Patatesleri 180°C yağda parti parti 6-7 dakika kızartın.
5. Eti çok sıcakta 4 dakika hızlıca kızdırin.
6. Yumurtaları tavadaki kızgın yağda kalacak şekilde pişirin.
7. Servis tabağına patates, et, soğan ve yumurtaları kat kat koyup hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Patatesleri kızartmadan önce kurutmak tabağına alırken yumuşama yerine ç1t1nir.

SERVIS ÖNERİSİ

Ortaya büyük tabakta, yan1ndaac1sos ve turşuyla paylaşmal1servis edin.

Alerjenler

Yumurta

Soya