



PYTTIPANNA
a la aragonesa

Ingredientes para 4 personas:

4 patatas medianas

100 gr de cebolla

75 gr de bacon

4 longaniza de Ternasco de Aragón

4 huevos de gallinas felices

sal y AOVE (aceite de oliva virgen extra)

Preparación:

Pelamos las patatas y troceamos en dados muy, muy pequeños. Colocamos en una sartén y comenzamos a freír a fuego medio-alto con un par de cucharadas de AOVE.

Pelamos la cebolla y la troceamos al mismo tamaño que las patatas, incorporamos y damos un punto de sal. Cocinamos 10 minutos. Al ser de tamaño tan pequeño se cocinan enseguida.

A continuación, troceamos el bacon y las longanizas de Ternasco de Aragón. Cocinamos durante 5 minutos.

Servimos acompañado de un huevo frito por persona.

[Con las zarpas en la masa](#)