

## **Nidos de papas y huevos**

3 cuch de manteca  
600g papas peladas en cubos chicos.  
1/4 de taza de perejil picado  
2 dientes de ajo picados  
1 cuch de sal  
Pimienta  
8 huevos grandes  
1 taza de cheddar rallado grueso

Precalentar el horno a 200°

En una sartén de hierro derretir la manteca y agregar las papas a fuego medio. Cocinar por 15 min aprox. o hasta que doren. Incorporar el perejil, ajo, sal y pimienta.

En la misma sartén formar con las papas 4 nidos bajos, bien espaciados. Romper uno o dos huevos dentro de cada uno. Llevar al horno y cocinar por 10 min o hasta que la clara este cocida y la yema jugosa.

Antes de retirar colocar el queso por arriba para que derrita. Servir enseguida.