Chorizo in padella, Prugne della California e insalata di patate

Porzioni: 4 persone

Ingredienti:

150 g di Prugne della California
4 uova da allevamento all'aperto
300 g di patate bollite
200 g di chorizo
400 g di verdure (pomodori, spinaci, rucola, cipollotti, zucchine, avocado, broccoli, ecc.)



Preparazione:

Tagliare il chorizo a piccoli dadi, la patata lessa e le altre verdure a cubetti.
Separare le verdure che devono essere cotte da quelle che possono essere aggiunte alla fine, quindi i broccoli e le zucchine devono essere messi insieme alle patate e ai pomodori, mentre l'avocado può essere aggiunto alla fine. A me piace aggiungere gli spinaci e le foglie alla fine, in modo che siano croccanti, ma potete anche farli cuocere un po' per farli appassire, se preferite.
In una padella antiaderente, soffriggere il chorizo finché non inizia a rilasciare un po' d'olio, quindi aggiungere le patate e le verdure che devono essere cotte e alzare la fiamma. Soffriggere, sempre mescolando, fino a quando le patate iniziano a dorare e a diventare croccanti sui bordi e le verdure si ammorbidiscono.
Spegnere il fuoco e trasferire in un piatto da portata.
Ricoprire con le verdure crude. Nella stessa padella, utilizzare l'olio di chorizo rimasto per friggere le uova. Servire con l'insalata.