



HUEVO FRITO CON BACON Y QUESO EN PAN DE PITA

Ingredientes

- *1 Huevo Frito Casa Aranzaz*
- *3 Chuletas de Bacon*
- *1 Loncha de Queso*
- *1 Pan de Pita*
- *Aceite de Oliva*
- *Sal*
- *Pimienta*



Modo de preparación

1. Calienta una sartén con unas gotas de aceite y saca el huevo frito de su envase.
2. Coloca el huevo con la yema hacia abajo durante medio minuto. Después hay que darle la vuelta y mantenerlo durante medio minuto más.
3. Paralelamente, en una sartén sin aceite coloca las tres chuletas de aceite a fuego medio. Se irán haciendo con la propia grasa del bacon. Reserva en un plato con papel absorbente para eliminar el exceso de grasa.
4. Abre el pan de pita como si fuera un bocadillo y pinta ambos lados con un poco de aceite. Colocalos en la sartén sin aceite y tuestalos por ambos lados durante 10-15 segundos por cada lado a fuego medio.
5. Para emplatar colocamos encima del pan de pita por este orden: una loncha de queso que funda bien, las 3 chuletas de bacon y el huevo que salpimentaremos al gusto.