



Entradas Salgados

## Hash Browns com Ovo de Codorniz

10 min.

Fácil

Económico

3 doses

### Ingredientes

3 batatas grandes  
2 c. de sopa de azeite  
1 c. de sopa de farinha  
sal e pimenta a gosto  
6 ovos de codorniz

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	205,6 kcal	10%*
<b>Proteínas</b>	6,4 g	13%*
<b>Lípidos</b>	11,0 g	16%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	19,5 g	8%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Descasca as batatas e com a espiralizadora faz espirais finas (como se fossem noodles).
- 2 Seca bem as batatas com a ajuda de um pano, coloca num prato e leva ao microondas na temperatura máxima, durante 2 minutos. Adiciona a farinha e envolve bem.
- 3 Divide as batatas em 6 partes e distribui numa frigideira com o azeite quente.
- 4 Pressiona bem cada uma com uma espátula e tempera com sal e pimenta.
- 5 Vira para cozinhar do outro lado e abre um ovo por cima de cada um.
- 6 Deixa cozinhar mais um pouco e serve acompanhado de pão torrado e abacate.