

# Tacos de Patatas Asadas con Huevos



Un taco portátil que combina gusto, sabor y comodidad para la recuperación luego del entrenamiento.

**Tiempo de preparación:** 10 min | **Tiempo de cocción:** 45 min | **Porciones:** 6 tacos

## Ingredientes

- $\frac{3}{4}$  de libra de patatas Russet limpias y cortadas en dados de  $\frac{1}{4}$  de pulgada
- 1 taza de mezcla de pimientos picados
- 1 cucharadita de sal de mesa
- $\frac{1}{2}$  cucharadita de pimienta negra molida
- $\frac{1}{2}$  cucharadita de ajo en polvo
- 6 huevos grandes
- 6 tortillas de maíz de 6 pulgadas
- 4 onzas de aguacate en rodajas opcional

## Preparación

- 1 Precaliente el horno a 400 °F.
- 2 Rocíe una bandeja grande para hornear con borde con aceite en aerosol. Ponga a un lado.
- 3 Mezcle las patatas y los pimientos picados con sal, pimienta y ajo.
- 4 Meta en el horno durante 45 minutos, dándoles la vuelta a mitad de cocción con una espátula.
- 5 Cuando las patatas estén hechas, deje enfriar 5 minutos y prepare los huevos como se desee.
- 6 Arme los tacos con 1 tortilla, 1 huevo y 2 onzas de mezcla de papa y pimiento. Opcional: añada aguacate, salsa o cualquier ingrediente que se desee.