

# Ingredients

Makes 2 servings

- 1 large sweet potato, peeled, diced
- 1/2 small yellow onion, diced
- 1/2 bell pepper, seeds removed, diced
- 1 clove garlic, peeled and minced
- 2 large eggs
- 1 Tbsp. + 1 tsp. vegetable oil

# Sweet Potato Hash and Eggs

## Instructions

1. Heat 1 Tbsp. oil over medium heat in a deep skillet. Add potatoes and cook, stirring occasionally, about 5 minutes.
2. Add onion, bell pepper, and garlic to the skillet with the sweet potatoes. Cook about 5 minutes, stirring occasionally, until the onion is soft and the sweet potatoes are tender.
3. Divide the hash between 2 plates and return the skillet to the stove.
4. Heat 1 tsp. oil in the skillet over medium heat.
5. One at a time, add each egg to the skillet. Cook about 1-2 minutes, until the whites are nearly solid (no longer clear). Flip the egg and cook for one more minute.
6. Top sweet potato hash with an egg, and serve right away.



# Ingredientes

Hace 2 porciones

- 1 batatas grande, pelada, cortada en cubos
- 1/2 cebolla amarilla pequeña, cortada en cubos
- 1/2 pimiento, semillas extraídas, cortadas en cubos
- 1 diente de ajo, pelado y picado
- 2 huevos grandes
- 1 cucharada más 1 cucharadita de aceite vegetal

# Hash de Patata Dulce y Huevos

## Instrucciones

1. Caliente 1 cucharada de aceite a fuego medio en una sartén profunda. Agregue las papas y cocine, revolviendo ocasionalmente, aproximadamente 5 minutos.
2. Agregue otra 1 cucharada de aceite, junto con cebolla, pimiento y ajo a la sartén con las batatas. Cocine unos 5 minutos, revolviendo ocasionalmente, hasta que la cebolla esté suave y las batatas estén tiernas.
3. Divide el hash entre 2 platos y devuelve la sartén a la estufa.
4. Calienta 1 cucharadita de aceite en la sartén a fuego medio.
5. Uno a la vez, agregue cada huevo a la sartén. Cocine durante aproximadamente 1-2 minutos, hasta que las claras estén casi sólidas (ya no estén claras). Voltea el huevo y cocina por un minuto más.
6. Cubra el picadillo de batata con un huevo y sirva de inmediato.

