



LA PATATA Y SUS RECETAS



Ensalada de patata castellana

Ingredientes (4 personas)

2 pimientos verdes grandes.
2 tomates rojos.
2 cebollas.
2 patatas de Burgos.
Aceite de oliva para freír.
150 gramos de picadillo de cerdo adobado.
3 cucharadas de aceite de oliva.
1 cucharada de vinagre de vino tinto.
Sal.

Elaboración

Asamos los pimientos, los tomates y las cebollas todas ellas enteras y juntas en el horno con un poco de sal y un chorrito de aceite de oliva.

Una vez asadas las pelamos y troceamos.

Por otra parte las patatas las pelamos, cortamos en rodajas gruesas y las freímos en aceite de oliva a temperatura media, de manera que estén doradas por fuera y cocinadas por dentro.

En el mismo aceite donde hemos frito las patatas, freímos el picadillo adobado y una vez frito, escurrimos y reservamos.

A los pimientos les quitamos las pepitas y los cortamos en tiras.

Cortamos los tomates en trozos grandes, deshojamos las cebollas y las reservamos en un colador con un recipiente debajo para que podamos recuperar los jugos.

Disponemos todas las verduras en capas y mezcladas con ayuda de un aro de montaje.



LA PATATA Y SUS RECETAS



Aliñamos con los propios jugos ligados con aceite de oliva y el vinagre como si fuese una vinagreta.

Acompañamos con un poco del picadillo frito y crujiente.