



## LA PATATA Y SUS RECETAS



### Patatas al horno con crema de tomate

#### Ingredientes (4 personas)

8 patatas medianas.

1 cebolla.

500 gramos de tomates tipo pera.

1 diente de ajo.

1 decilitro de aceite de oliva.

1 cucharada de azúcar.

Sal y pimienta.

**Para decorar:** (aceitunas negras, filetes de anchoas, diente de ajo y aceite de oliva con un poco de vinagre de jerez).

#### Elaboración

Cocemos durante 20 minutos las patatas enteras con piel en una cazuela con agua hirviendo y con sal.

Pelamos la cebolla y la cortamos en rodajas gruesas. La ponemos en una cazuela con aceite a dorar; añadimos el ajo en láminas y cuando comience a dorarse añadimos el tomate cortado en trozos y lo colocamos sobre la cebolla doradita.

Añadimos sal y azúcar y tapamos, dejando cocer a fuego medio durante 20 minutos.

Pasamos por un pasapurés y dejamos enfriar la crema de tomate.

Vaciamos las patatas dejando la parte exterior con piel y rellenamos el interior con la crema de tomate y parte de la pulpa de patata suavizada con aceite de oliva y sal.

Colocamos las patatas rellenas en una fuente de horno y sobre las patatas un poco de queso rallado.

Calentamos el horno a 180 grados C e introducimos la fuente, dejando que se gratinen suavemente.



## LA PATATA Y SUS RECETAS



---

Una vez gratinadas y fuera del horno decoramos la patatas con un puré de aceitunas negras: (aceitunas negras, filetes de anchoas, diente de ajo y aceite de oliva con un poco de vinagre de jerez, las cantidades al gusto del cocinero)