



LA PATATA Y SUS RECETAS



Patatas al estilo "patalana"

Receta vegetariana

Ingredientes (4 personas)

2 patatas grandes

Aceite de oliva virgen

Pimentón picante (o dulce)

Sal

Agua

Elaboración

En un cazo, pon a hervir a fuego vivo agua con un poco de sal, y echa las patatas sin pelar. Pon tanta agua como para que las patatas queden casi cubiertas del todo. Al cabo de unos 10-15 minutos, o cuando las patatas estén blandas por el centro, escúrrelas, deja que enfrien ligeramente, y pélalas con cuidado de no romperlas.

Córtalas, colócalas en un plato y espolvorea bien de pimentón picante y unas gotas de aceite de oliva.

Variacion: Si el picante no te gusta mucho, puedes sustituirlo por pimentón dulce, y te quedará igual de rico.