

PATATAS con revoltillo



Hay que ver la cantidad de recetas que se pueden hacer con las patatas, no puedo ni imaginar cocinar sin ellas, con un producto tan básico se consiguen platos excepcionales y por supuesto nuestra tortilla española, mi plato preferido.

Hoy os preparo un plato muy sencillo pero con un sabor delicioso, me encontré esta receta en un blog de recetas tradicionales, o sea que debe tratarse de un plato que hacían ya nuestras abuelas, pero nunca lo había ni visto ni probado. Te aconsejo que pruebes este plato ya te impresionará el resultado.

Ingredientes: 4 personas

1 kg de patatas

2 huevos

2 dientes de ajo

1 cucharada de comino

1/2 cucharada de pimentón dulce

1/2 cucharada de pimentón picante

650 ml de agua

1 cucharada sopera de vinagre

Sal y aceite para freír

Preparación:

-Pelamos las patatas y las cortamos en rodajas de 1 cm, las colocamos en una sartén amplia y las cubrimos de aceite. Freímos a temperatura media y a continuación ponemos el majado que vamos a preparar:



-Preparamos una picada de ajos, sal y comino, lo machacamos muy bien y echamos el majado en la sartén sobre las patatas. Dejamos freír durante 15 minutos aproximadamente, lo vamos removiendo con la sartén con cuidado para no romper las patatas.

-Pasado el tiempo retiramos del fuego y con la ayuda de un cucharón retiramos todo el aceite que podamos, después añadimos el vinagre, la sal y el pimentón dulce y picante. Lo cubrimos con agua y ponemos a cocinar de nuevo durante 10 minutos.



- Una vez pasado el tiempo de cocción, añadimos 2 huevos que habremos batido bien y dejaremos cocinando durante 3 minutos más. Comprobamos de sal y rectificamos si es el caso. Y listo para degustar.

Este plato lo podéis utilizar como acompañamiento de cualquier carne, o incluso como plato principal con el acompañamiento de una buena ensalada.

Como veis con un producto muy sencillo y económico, obtenemos un plato de un sabor muy especial.

