

Libreta: Patatas
Creado: 26/03/2018 13:15
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/patatas-en-salpic%C3%B3n.html>

Patatas en salpicón

INGREDIENTES

- 3/4 kilos de patatas
- 1 pimiento morrón
- 1 cebolla
- 1 huevo duro
- 100 gramos de aceitunas sin hueso
- 1 dl de aceite
- 1 ramita de perejil
- 1 hoja de laurel
- 1 chorrito de vinagre
- sal

PREPARACIÓN

Lavar bien las patatas y cocerlas con cáscara en abundante agua con sal y el laurel. Dejar enfriar, pelar y cortar en lonchas finas. Espolvorear con un poco de sal gorda.

Picar finamente la cebolla, el huevo duro, el perejil y las aceitunas y echarlo todo en un bol pequeño.

Añadir el aceite, un chorrito de vinagre, remover y verter sobre las lonchas de patata.

Volver a remover pero con cuidado de que no se rompan las lonchas de patata. Dejar reposar una hora y adornar con el pimiento cortado en tiras.