

**Libreta:** Patatas  
**Creado:** 26/03/2018 13:15  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/patatas-revolconas-de-la-abuela.html>

---

## Patatas revolconas de la abuela

### INGREDIENTES

- 1 kilo de patatas
- 4 dientes de ajo
- taquitos de panceta
- 1 huevo por persona
- 1 cucharada de pimentón
- 2 hojas de laurel
- un poco de aceite de oliva
- sal

### PREPARACIÓN

Pelar las patatas, lavarlas, partir en rodajas y cocer en poca agua con laurel y sal.

Una vez cocidas, sin quitar el agua, se aplastan con un tenedor hasta conseguir una pasta uniforme.

Freír los taquitos de tocino en una sartén. Una vez frito el tocino se retira.

Se añade un chorrito de aceite a la sartén y se sofríe el pimentón al gusto (sin freirlo) y el ajo muy picado.

Echar el sofrito y la mitad de los torreznos sobre las patatas y mezclar bien.

Servir las patatas revolconas con un huevo frito y decorados con el resto de los torreznos