

PATATAS REVOLCONAS.

INGREDIENTES:

600 g de patatas para hervir.

50 g de aceite

80 g de longaniza, y si gusta, mejor picante.

100 g de tocino entreverado (a ser posible de cerdo ibérico)

1 cucharada rasa de buen pimentón (si gusta picante, mejor).

Sal.

400 g de agua.

PREPARACIÓN:

Pele las patatas y trocéelas. Reserve.

Ponga la mariposa en las cuchillas. Eche las patatas, el agua y la sal, y programe 20 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Vuelque las patatas en el cestillo para que escurran el agua y reserve.

Sin lavar el vaso y con la mariposa en las cuchillas, eche el aceite y programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Mientras tanto, trocee la longaniza y el tocino en trozos pequeños. Cuando acabe el tiempo programado, añádalos al vaso y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Eche el pimentón y programe 30 segundos, velocidad 1.

Incorpore las patatas y programe 10 segundos en velocidad 3. Rectifique la sazón.

NOTA: Si le gustan más caldosas, reserve 1/2 cubilete del agua de cocer las patatas y añádalo al tiempo que éstas.