

Libreta: Patatas
Creado: 26/03/2018 13:17
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/torta-de-patatas-con-anchoa.html>

Torta de patatas con anchoa

INGREDIENTES

- masa de hojaldre
- 400 gramos de patatas pequeñas
- 2 latas de anchoa
- 3 dientes de ajo
- un poco de pimentón picante
- aceite de oliva
- sal
- 1/2 brik de nata
- 1 huevo

PREPARACIÓN

Machacar los dientes de ajo en el mortero con un poco de sal. Añadir los filetes de anchoa y elaborar una pasta.

Pelar las patatas y cocerlas durante unos diez minutos. Sacar del agua y partir en lonchas medianas.

Colocar el hojaldre descongelado sobre papel de hornear y poner sobre la bandeja del horno. Untar con un poco de aceite utilizando una pequeña brocha.

Poner las patatas sobre el hojaldre formando tejas. Repartir la pasta de anchoa sobre las patatas.

Batir el huevo con la nata y echar sobre las patatas y la pasta de anchoa. Espolvorear con un poco de pimentón picante.

Hornear durante unos 35 minutos a 200°.