

Receta de Patatas Revolconas con Beicon

03 Nov 2014



Buenos días a tod@s, espero que hayáis pasado un buen fin de semana y para comenzar este mes de Noviembre que llega fresquito, os dejo esta rica receta para calentar un poco vuestros estómagos, espero que os guste.

Ingredientes

- Patatas medianas (una por persona)
- Beicon en tiritas (unos 200grs)
- Ajos (un diente por cada patata)
- Pimentón dulce o picante (una cucharadita)
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. En una cacerola con agua y sal, poner a cocer las patatas enteras o partidas
2. Partir el beicon en tiritas
3. En una sartén con un poco de aceite de oliva, freír los ajos laminados y el beicon hasta que quede muy crujiente
4. Cuando las patatas estén cocidas, escurrir el caldo y aplastar con un tenedor
5. Retirar la sartén del fuego y echar el pimentón y reemover
6. Volcar el refrito sobre las patatas aplastadas, mezclar un poco y....buen provecho!!!