

Patatas revolconas



Provincia

Ávila

Ingredientes

(para 4 personas)

- 700 gr de patatas.
- 180 gr de panceta de cerdo.
- 3 cucharadas de aceite de oliva.
- 2 dientes de ajo picado.
- 1 cucharada de pimentón ocal.
- 1/4 de vaso de vino blanco.
- 1/4 de vaso de torreznos.

Elaboración

Hervir las patatas y pelarlas. Calentar el aceite y freír los ajos a fuego medio hasta que se doren. Añadir el pimentón, rehogarlo rápidamente añadiendo el vino blanco y un poco de agua de hervir las patatas. Disponer las patatas en el refrito y con ayuda de un tenedor ir aplastándolas hasta que la mezcla quede como un puré grueso. Rectificar de sal y repartirlo en cuatro platos. Freír los torreznos y colocarles encima.

Opcional: Se puede acompañar con un huevo frito encima y cebolla cruda en láminas bien finas.