Copyright © 2024 Junta de Castilla y León - Consejería de Cultura y Turismo

Pommes de terre Revolconas

INGRÉDIENTS

(pour 4 personnes)

- 700 g de pommes de terre.
- 180 gr de lard de porc.
- 3 cuillères d'huile d'olive.
- 2 gousses d'ail hachées.
- 1 cuillère de paprika aigre-doux.
- 1/4 de verre de vin blanc.
- 1/4 de verre de lardons.

PRÉPARATION

Faites bouillir les pommes de terre et épluchez-les. Faites chauffer l'huile et faites frire l'ail à feu moyen jusqu'à ce qu'il soit doré. Ajoutez le paprika, faites revenir rapidement en ajoutant le vin blanc et un peu d'eau du bouillon. Disposez les pommes de terre dans le refrit et avec l'aide d'une fourchette, écrasez-les jusqu'à ce que le mélange semble une purée épaisse. Salez au goût et partagez-les sur quatre assiettes. Faites frire les lardons et placez-les au-dessus.

Optionnel : vous pouvez ajouter un œuf frit au-dessus et oignon crue en tranches très fines.

Copyright © 2024 Junta de Castilla y León - Consejería de Cultura y Turismo