

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Carlos Santana



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 800 gr de patatas
- 200 gr de butifarra negra o del perol
- 1 loncha de beicon por persona
- 2 dientes de ajo
- Aceite de oliva virgen Sal
- Pimienta

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 200°. En la bandeja del horno, ponemos una hoja de papel sulfurizado, colocamos encima el beicon y cubrimos con otra hoja de papel sulfurizado. Dejamos en el horno, hasta que quede crujiente. Retirar y reservar.

Paso 2

Lavamos las patatas y sin pelar, las ponemos en una olla, las herviremos durante 25 minutos, o hasta que estén tiernas. Retiramos dejamos entibiar, pelamos y troceamos a trozos grandes. Pelamos y picamos el ajo, quitamos la piel a la butifarra y lavamos y picamos el perejil. En una sartén ponemos 2 cucharadas de aceite de oliva, doramos el ajo, añadimos la butifarra, la patata troceada y sofreímos, removiendo la patata para romperla. Salpimentar, emplatamos y decoramos a nuestro gusto yo hoy después de una vuelta por el bosque para hacer apetito le he añadido un poco de romero y tomillo en su flor