

Creador: Anoqui **Recetizador:** Mari Nieves Gó



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Es un plato típico de Avila para los días fríos y sirve de primer plato o de acompañamiento de cordero o carnes rojas

Ingredientes para 4 personas :

- 1 1/2 Kg de Patatas Arinosa
- 1 Pimiento
- 1 mediana de Cebolla
- 1 diente de ajo
- Un buen chorro de Aceite de oliva virgen
- 1 cucharada sopera de Pimenton
- Al gusto de Gindilla o Callena
- Sal
- Agua
- 4 Lonchas gordas de panceta

Preparación:

Paso 1

Se pelan y pican las patatas como si fueran para tortilla, se ponen en una cazuela honda y se le agrega el pimiento, la cebolla, el ajo picado, la guindilla o callena, la sal, el pimenton, y el aceite y se cubre todo con el agua hasta que quede al mismo nivel que las patatas. Se pone la olla a fuego fuerte sin taparla y se deja cocer hasta sin remover hasta que la patata este blanda y entonces se empieza a remover para que se desagan las patatas y se forme un pure espeso. En una sartén se hecha un poco de aceite de oliva y se frie la panceta en trozos para hacer unos torreznos. A la hora de emplatar se pone el pure y encima unos trozos de torreznos