

patatas con lacon a la gallega



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: karmela **Recetizador:** manu



Descripción:

cocer las patatas en rodajas mientras se cuecen hacer la salsa con aceite y pimenton sal y la pimienta despues escurrir las patatas y colocarlas en el plato y encimas el lacon partido en lonchas y regar con la salsa

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Ingredientes para 4 personas :

- - 1 Kg. de patatas
- , aceite de oliva, sal y pimienta.
- pimenton
- 500 gr de lacon

Preparación:

Paso 1

se puede echar un chorro de vinagre