



patatas aliñadas / papas aliñás

Ingredientes (4P):

- 1 kilo de patatas medianas o pequeñas para cocer
- 1/2 vaso pequeño de aceite de oliva
- 2 cebollas nuevas (cebolletas o cebollinos)
- 1 ramitas de perejil
- 2 huevos
- 1 cucharada (tipo café) de sal
- Unas gotas de vinagre (preferible de Jerez o de Módena, por su aroma)
- ▶ Antes de empezar: Lavar bien las patatas, la cebolla y el perejil. Pelar y picar la cebolla. Picar pequeñito el perejil.
- ◆ Variantes: Quedan muy bien si le añades un par de zanahorias (cocidas junto con las patatas) cortadas a rodajas.

Elaboración:

Para preparar nuestra receta de patatas aliñadas vamos a usar una cacerola mediana para cocer las patatas. Ponemos las patatas (con piel), los huevos y las zanahorias (si hemos decidido añadirlas) con agua. El agua debe cubrir las patatas. Esto durará unos 15-20 minutos (más tiempo cuanto mayor tamaño de las patatas). Para comprobar que las patatas están tiernas, podemos pincharlas cada 10 minutos, por el centro.

Mientras cocemos las patatas, vamos a preparar el aderezo en un bol, en el que mezclaremos bien el aceite, el perejil picado, la sal y el vinagre y lo apartamos para el final.

Una vez cocidas las patatas, le quitamos la piel y las cortamos en rodajas (y si estas son grandes, las cortamos por la mitad) o en trozos pequeños. Si le ponemos las zanahorias, las añadimos rodajas. Hacemos lo mismo con la cebolla (cortarla en rodajas) y removemos. Por último, agregamos el contenido del bol y mezclamos bien.

Sólo nos queda pelar los huevos y cortarlos en cuñas o en rodajas para decorar nuestro plato y ya lo tenemos listo para servir. Si no acabas con ellas en el momento, envueltas en plástico de cocina aguantan un par de días en el frigorífico.

Un plato muy sabroso y nutritivo.

Si necesitas ayuda, tienes a tu disposición a nuestro [.cocinero virtual](#) El te ayudará.

[otras recetas de verduras](#)

[más recetas](#)

[recetas rápidas](#)

[breve diccionario de cocina](#)



www.comofreirunhuevo.es