

RECETA DE PAPAS ALIÑAS AL ESTILO SALOBREÑERO

Ingredientes para cuatro personas:

- 2 kg. de patatas nuevas (a ser posible)
- 2 cucharaditas de orégano
- 2 dientes de ajo (esto depende del gusto)
- 2 cucharaditas pimentón dulce
- 1 vaso y 1/2 de vino blanco
- 1 vaso y medio de aceite de oliva (para freír las patatas)

Tomamos una sartén con el aceite a calentar previamente. Antes habremos pelado las patatas y se cortan en rodajas (a lo pobre) y se fríen.

Una vez fritas (no llegan a estarlo del todo) se apartan del fuego y se retira el aceite sobrante.

En un mortero se maja los dientes de ajo, el orégano y el pimentón dulce. A este majado se le añade el vino y se remueve con el mortero bien para que quede todo mezclado.

A continuación se vierte esta mezcla en la sartén donde tenemos la patatas ya fritas y con el aceite retirado. Se incorpora con cuidado mezclando con las patatas y con el fuego medio.

Es muy importante que durante este último proceso la sartén este tapada con una tapadera, para que la patata se vaya recociendo y tomando los sabores.

Una vez evaporado el vino de la mezcla, se retiran del fuego y se dejan reposar.

Sugerencias de presentación:

Al ser un plato contundente se recomienda que no sea plato único, sino más bien un entrante como picoteo. A este plato le sienta muy bien ir acompañado de unos huevos fritos servidos encima.