



PATANATO

RUBÉN FUENTES
SÁNCHEZ

5° PREMIO

I FERIA DEL FARINATO

CIUDAD RODRIGO

INGREDIENTES

3-4 patatas medianas
3-4 dientes de ajo
Aceite de oliva (fondo de la cazuela)
Sal al gusto
Perejil
Agua (la que se vaya necesitando)
Farinato (para 3 personas)
Pimentón picante para decorar

ELABORACIÓN

Pelamos las patatas y los ajos.

Cortamos el farinato y le quitamos la piel.

En una cazuela ponemos el aceite de oliva en el fondo y calentamos a fuego medio.

Cortamos el ajo en trozos pequeños y los añadimos a la cazuela para que se vayan dorando.

Las patatas las cortamos en dados pequeños y también las añadimos a la cazuela.

Ponemos el perejil.

El farinato lo desmenuzamos y lo ponemos en la cazuela y se va removiendo todo hasta que esté deshecho y entonces añadimos el agua hasta cubrir las patatas

Cuando estén cocidas las patatas las machamos con un tenedor hasta que quede como un puré.

Poner en un plato y espolvorear pimentón picante por encima...