
POTETE

MAR VEGAS SERRANO

2º PREMIO

I FERIA DEL FARINATO

CIUDAD RODRIGO



INGREDIENTES PARA 6 PERSONAS

6 huevos
1/4 guisantes
4 o 5 patatas
1/2 farinato
Agua
Sal
Laurel
Aceite de oliva

ELABORACIÓN

Poner a cocer las patatas en trozos, en agua con sal y una hoja de laurel.

Cuando estén hechas y calientes aún, incorporar el farinato en trocitos.

Sacaremos la hoja de laurel, lo pasaremos bien con la batidora hasta que tengamos una crema ligera.

Los guisantes los escaldaremos en agua caliente con un poquito de sal, después los saltaremos en un poco de aceite.

En una cazuela con agua hirviendo, haremos los huevos poche.

Haremos un saquito con papel film, le echamos un poquito de aceite, si se quiere se le puede echar un toque de pimentón.

Los echaremos en el agua hirviendo aproximadamente 3 minutos y medio.

Serviremos el huevo en el centro del plato, un poco de nuestra crema de farinato y al lado unos guisantes