



papas aliñás



Ingredientes para 4 personas:

1 kilo de patata nueva

1 cebolla suave

perejil fresco

sal, pimienta negra y AOVE (aceite de oliva virgen extra)

Preparación:

En una olla amplia ponemos agua a hervir, introducimos las patatas lavadas. Añadimos una cucharadita de sal, tapamos y llevamos a ebullición. Cocinamos hasta que al pinchar con un palillo notemos que estén tiernas. Unos 20 minutos aproximadamente.

Mientras tanto, pelamos la cebolla, cortamos en una juliana fina y salpimentamos, regamos generosamente con AOVE.

Cuando las patatas estén frías, pelamos y troceamos en trocitos más bien grandes.

Mezclamos con la cebolla, añadimos perejil fresco picado y más AOVE al gusto.

Mejor si dejamos unas cuantas horas para que la papa absorba parte del aceite.

Conlaszarpasenlamasa