

Tupitón

**Nombre de la receta**

Tupitón

Tiempo

40 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

6

Alérgenos

☐ Huevo

Descripción

Ensaladilla de patata

Lugar originario de la receta

El Viso (Córdoba)

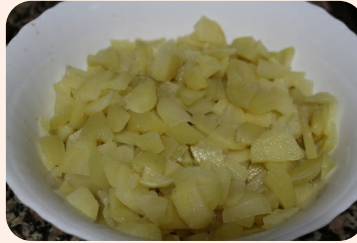
Ingredientes

- 800 gramos de patata
- 1/2 cebolla
- 3 cebolletas
- 1 tomate grande

- 2 huevos
- al gusto de sal
- al gusto de aceite
- al gusto de vinagre

Pasos

1 Para realizar esta antigua receta, pondremos en primer lugar a cocer nuestras patatas enteras y sin pelar una vez lavadas. Escogeremos las patatas más pequeñas. Para cocerlas más rápidamente utilizaremos la olla rápida. Serán suficientes 10 minutos desde que empiece a silbar. Una vez cocidas esperamos a poder abrir la olla y a que la patata esté fría. Las pelamos y las partimos en rajitas pequeñas.



2 A continuación le picamos la cebolla y cebolletas.



3 Posteriormente pelamos y picamos el tomate. Antiguamente se usaba tomate en conserva pues no había tomate nada más que en el verano. En esta caso lleva tomate del verano conservado al baño maría.



4 Ahora freímos los 2 huevos y los ponemos sobre el conjunto. Añadimos sal, aceite y vinagre al gusto.



5 Con una cuchara, desmenuzamos los huevos y removemos todo para que se impregnen bien los sabores. Ya tenemos listo nuestro tupitón de patata.

**Observaciones o consejos**

Esta era una cena preferida del Tio José. Mama Anita, su madre y mi bisabuela la solía hacer a menudo. Con este plato quedaban muy satisfechos en época que escaseaba la comida, quedaban "tupidos", de ahí el nombre. Si no tenemos cebolletas, echamos cebola de la que tengamos en el momento.

Autor

Matilde Linares