

Patatas con tomate

**Nombre de la receta**

Patatas con tomate

Tiempo

40 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

2

Alérgenos

La receta no contiene alérgenos

Descripción

Sencilla y tradicional receta de patatas fritas con tomate.

Lugar originario de la receta

El Viso (Córdoba)

Ingredientes

- 4 patatas medianas
- 1 Kilo de tomate natural
- al gusto de sal
- 200 mililitro de aceite de oliva
- al gusto de azúcar

Pasos

1 Para esta sencilla pero riquísima receta, prepararemos dos sartenes hondas. Una para las patatas y otra para el tomate.

2 En una de ellas echaremos una cucharada de aceite de oliva y el tomate pelado y rallado para freír. Vamos friendo a fuego lento



3 En otro fuego, ponemos la sartén con el vaso de aceite de oliva. Mientras se va calentando, pelamos las patatas, las lavamos enteras y cortamos en rodajas más o menos como para tortilla. Cuando el aceite esté caliente, las freímos con cuidado de que no se rompan demasiado y cuando estén doradas, las escurrimos.



4 Ahora mezclamos las patatas con el aceite frito. Esperamos removiendo un par de minutos para que se impregnen los sabores y ya tenemos preparada nuestra rica receta. Más fácil imposible.

Observaciones o consejos

Yo utilizo tomate envasado al baño maría. Para quitar la acidez, echo una pizca de bicarbonato cuando se está friendo.

Autor

Matilde Linares