

“Papas” en amarillo:

Ingredientes:

- 2 rebanadas de pan
- Aceite de oliva
- 1 chorro de vinagre
- 2 ajos laminados
- 10 almendras crudas
- 1/4 parte de una cucharita de azafrán en hebra
- 1 litro de caldo vegetal o agua
- 6 patatas medianas peladas y partidas
- Al, perejil, pimentón dulce y pimienta



Preparación:

- Poner el aceite a calentar. Cuando esté caliente y a fuego lento, freír en él el pan, el ajo y las almendras, hasta que se doren. Entonces, dejar bajar la temperatura del aceite y añadir el perejil y el pimentón dulce
- A continuación decantar todos los ingredientes y reservar el aceite
- Triturar los ingredientes anteriores junto con el chorro de vinagre y más tarde añadirle el azafrán, la pimienta y la sal
- Colocar las patatas en una olla, cubriéndolas con el caldo y añadirle la mezcla preparada con anterioridad
- Cocinar a fuego medio hasta que las patatas estén tiernas. Rectificar de sal
- Al emplatado podemos añadirle unos picatostes