

Patatas enmascaradas con setas y butifarra:

Ingredientes:

- 2 cebollas
- 1Kg de patatas
- 400g de setas
- Tomillo fresco
- Ajo y perejil
- Butifarra negra (o butifarra del Perol)
- Aceite virgen extra
- Sal



Preparación:

- Pelamos y hervimos las patatas
- En una sartén doramos dos cebollas muy troceadas con un poco de tomillo
- Limpiamos y fileteamos las setas y las salteamos a fuego fuerte para extraerles el agua, echamos el ajo y el perejil picado y reservamos
- Cuando la cebolla está bien dorada le añadimos la butifarra negra cortada a trozos no muy pequeños. En la misma sartén empezamos a aplastar la butifarra. Un par de minutos después añadimos las patatas hervidas y también las aplastamos. Pondremos un poco de pimienta negra del molinillo y sal. Acabaremos incorporando las setas salteadas y mezclándolo todo
- Ya lo tenemos listo para emplatar