



Rosti de patata y puerro

(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});

- La receta no es mía. Se lo vi hacer ayer a Gordon Ramsey y me pareció buenísimo. Hoy lo he probado y efectivamente, estaba riquísimo.
- Pon las patatas en agua fría. Lleva a ebullición y cuece durante 20 minutos. Deja que se enfríen y pela. Las puedes cocer hasta la víspera, pero no las peles hasta el último momento.

Ingredientes para 2 personas:

300 gr. de patata cocida

1 puerro

mantequilla

aceite de oliva

sal y pimienta

Pon en una sartén un poco de aceite y un trozo pequeño de mantequilla.



Añade el puerro cortado muy fino, sal y pimienta y haz hasta que el puerro esté blando sin tomar color.



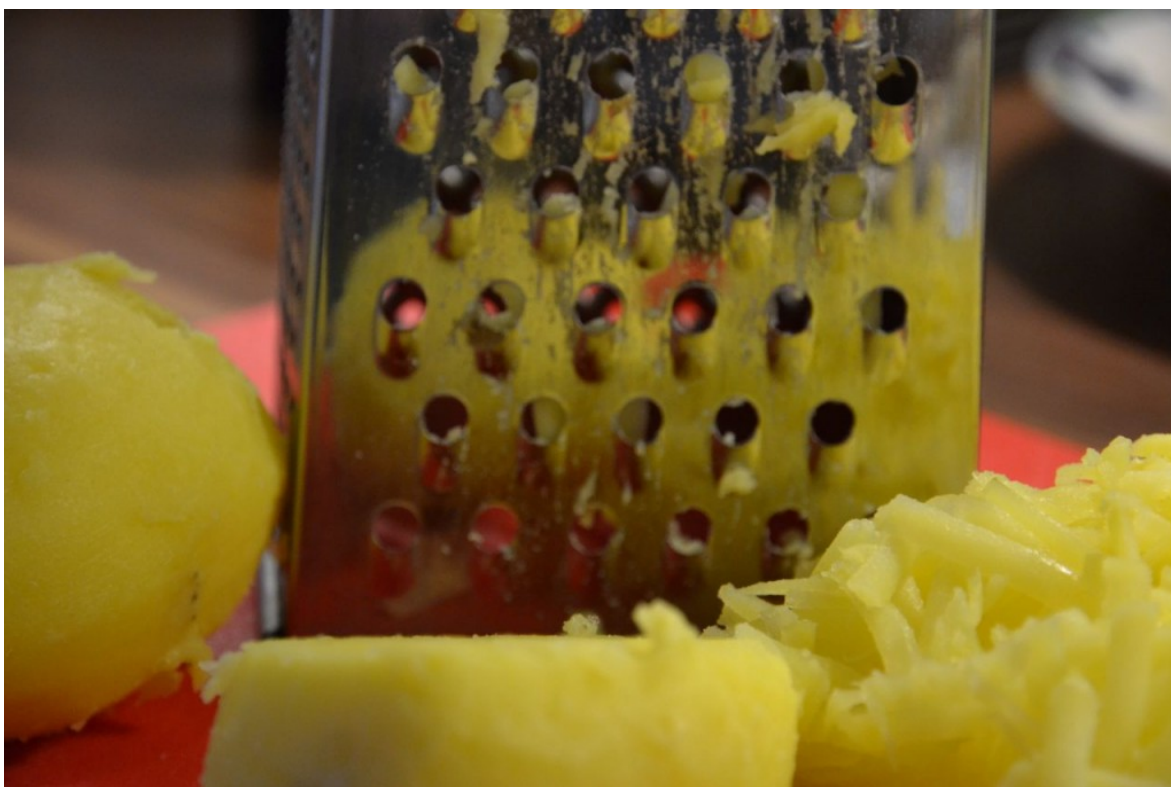
Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<http://palomadelarica.com>



Ralla con un rallador gordo las patatas.



Mezcla el puerro y la patata y añade un poco más de sal y pimienta.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>



(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});

Vuelve a poner en la sartén otro trozo pequeño de mantequilla y un chorrito de aceite de oliva e incorpora la verdura.





Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<http://palomadelarica.com>

Aplasta bien con la cuchara como si fueras a hacer una tortilla de patata.



Cuando está dorado (dependerá de como pongas el fuego, pero lo notarás por el olor), dale la vuelta con un plato y pon del otro lado. (Si no sabes como hacerlo míralo [aquí](#)).





Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>

Sirve con un par de huevos a la plancha o fritos.



(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});