



RECETAS DE COCINA

*Patata y cebolla con
butifarra “esparracada”*

Dificultad: baja

Precio: bajo

Tiempo de elaboración:

45 minutos

*Ingredientes para
4 personas:*

- 1kg de patatas
- 3 butifarras crudas
- 3 cebollas medianas
- sal y pimienta
- aceite de oliva



1

Patata y cebolla con butifarra “esparracada”

Preparación:

Para empezar preparar las patatas. Sin quitarles la piel y bien limpias, ponerlas en un cazo con agua fría y sal, dejarlas hervir durante 10 minutos a fuego fuerte y 10 minutos más a fuego lento. Una vez hervidas, pelarlas con mucho cuidado para que no se rompan y cortarlas a láminas un poco gruesas. Reservar.

Por otro lado, vacíe la butifarra y fríala en una sartén con aceite caliente. Cuando esté un poco dorada resérvela, y con el aceite que le haya quedado fría la cebolla cortada. Mientrastanto salpimentar las patatas y añadirlas a la cebolla, y cuando esté todo bien dorado añadir la butifarra; mezclarlo bien.

Finalmente escurrir el aceite sobrante y servir.

LA MASIA



DE LA
BOQUERIA