



## Montaditos primaverales de patata

**Ingredientes** - Para 4 persona(s)

- 6 Ud. de *Patata blanca cruda*
- 1 Ud. de *Cebolla cruda dulce*
- 2 Ud. de *Huevos de corral*
- *Jamón serrano*
- 1 Pellizco(s) de *Orégano, fresco*
- *Almendras crudas*
- *Aceitunas negras maceradas*
- *Aceite de oliva virgen*
- *Perejil*
- *Laurel*
- *Sal común*

### Preparación

#### Paso 1 - Preparación

Como os he comentado en la introducción, aprovechando que me habían quedado patatas hervidas, elaboré este plato. Para las/los que no dispongáis de esta materia prima lista para su uso, os indico mo hacerlo.

Poner a hervir en abundante agua con sal, una o dos hoja o dos de laurel y seis patatas medianas (importante hervirlas con la piel).

Hervir tres huevos, que, si los laváis previamente, podéis hervirlos conjuntamente con las patatas.

Pelar la cebolla y las almendras.

#### Paso 2 - Elaboración y emplatado

Una vez las patatas hervidas las dejaremos enfriar y, después de retirar la piel, la cortaremos en redondo de un centimetro de grosor aproximadamente. Pelaremos los huevos duros y reservaremos.

En una picadora, pondremos la cebolla cortada en trozos, los huevos, las almendras peladas y el perejil. Daremos unos cuantos toques a la picadora, no demasiados ya que no conviene que nos quede una pasta homogénea, salaremos y añadiremos el orégano. Por último, aderezar la mezcla con aceite de oliva virgen. Si lo deseáis podéis añadir un poco de mayonesa, en vez del aceite.

Montaremos sobre las patatas la picada obtenida, adornando cada uno de dichos motaditos



## Recetus - Montaditos primaverales de patata

Tu comunidad de cocina

recetus.com

---

con una oliva negra macerada y un trozo de jamón serrano.

¡Y ya está! A disfrutar de este plato, rápido, sabroso, nutritivo y económico.