



Pastel de patatas y judías

Ingredientes - Para 2 persona(s)

- 3 Ud. de *Patata, cruda*
- 2 Puñado(s) de *Judía verde, cruda*
- 1/2 Ud. de *Pepino*
- 1 Ud. de *Tomate*
- 2 Diente(s) de *Ajo*
- *Cebollino, crudo*
- 2 Pellizco(s) de *Semillas de sésamo*
- *Salsa de soja*
- *Sazonador marruecos*
- *Aceite de oliva*

Preparación

Paso 1 - Hervir la patata y las judías

Ponemos a hervir agua con sal en una olla. Cuando este hirviendo añadimos las patatas y las judías. Lo dejamos hervir entre 15 y 20 minutos dependiendo de la variedad de patata que usemos. Al acabar escurriremos bien el agua.

Paso 2 - Prepara el condimento

Cortamos el pepino y el tomate a dados y los ponemos en un cuenco. Añadimos un chorrito de aceite de oliva, otro de salsa de soja y espolvoreamos unas cuantas semillas de sésamo tostadas.

Paso 3 - Pasar el pastel por la sartén

Ponemos un chorrito de aceite de oliva en una sartén, añadimos el ajo picado y el cebollino. Cuando el ajo este bien tostado añadimos las patatas con las judías y el sazón marroquí. Con la ayuda de un tenedor vamos chafando toda la patata. Dejamos que se dore por un lado y le damos la vuelta. Cuando ya esté el pastel bien dorado por ambos lados lo retiramos.

Paso 4 - Añadir el condimento

Añadimos el condimento de tomate y pepino que hemos preparado en medio del pastel. Podemos decorar el todo el pastel con unas rodajas de tomate y pepino.