

Patatas en caldo



TIEMPO DE ELABORACIÓN: 60 minutos

INGREDIENTES (Para 4 personas)

- 1 kg de patatas.
- 2 ó 3 trozos de bacalao.
- 2 ó 3 hojas de laurel.
- 1 cebolla.
- Sal.
- Azafrán.
- 2 dientes de ajo.
- 1 cucharadita de pimentón.
- 4 huevos.
- 1 rama de perejil.
- 1 cucharadita de cominos.
- 1 cucharadita de piñones.
- 1/4 litro de aceite.

ELABORACIÓN:

Se sofríe la cebolla, el bacalao y el pimentón, se pone todo en la olla y se añade el laurel , se pone a hervir todo durante 1/2 hora. A continuación se parten las patatas en medallones y se agregan a la olla, una vez las patatas estén cocidas, se pican los ajos, el perejil, los cominos y los piñones y le añadimos la sal. Se deja hervir durante 5 minutos. Al momento de servir se esclafan los huevos uno a uno, se ponen en los platos y a comer.

DIFICULTAD: **BAJA**

SUGERENCIAS

Una comida muy económica que hacian nuestras abuelas.