

# Patatas entomatadas



TIEMPO DE ELABORACIÓN: 60 minutos

INGREDIENTES (Para 4 personas)

- 2 berenjenas (del pueblo).
- 1 kg de patatas.
- 1/4 litro de aceite.
- 1/4 de judias verdes.
- 1 pimiento verde.
- 1 tomate.
- 1 rama de perjol.
- 2 dientes de ajos.
- 1/2 cucharadita de cominos.
- 1 cucharada de piñones.
- Sal.

ELABORACIÓN:

En una olla se ponen a cocer las berenjenas limpias, las patatas cortadas en trozos, el aceite, el pimiento, las judias verdes y el perejil. Cuando las patatas estan cocidas se saca el pimiento, el tomate y el perejil, se les quita la piel, se pica todo con los piñones, los ajos y la sal. Se pone todo sobre la patata y se deja hervir durante 5 minutos. Se aparta del fuego y se deja reposar antes de servir.

DIFICULTAD: **BAJA**

SUGERENCIAS:

Se le puede quitar la berenjena si a algún comensal no le gusta.