

## PATATAS REVOLCONAS



### INGREDIENTES:

- 1Kg de patatas.
- Media cebolla.
- Medio tomate.
- Un trocito de pimiento rojo.
- 1 hoja de laurel.
- 50 ml de aceite de oliva extra.
- 1 diente de ajo.
- 1 cucharada de pimentón de la Vera.
- 4 lonchas finas de jamón.
- 1 cucharada de comino.

### PREPARACION:

- Pelar, lavar y cortar en láminas las patatas. Pelar y trocear la cebolla, el tomate y el pimiento. Poner en una olla todas las verduras junto con el laurel, cubrir de agua y cocer a fuego medio hasta que estén blandas.
- Picar el ajo muy fino, freír en el aceite caliente, retirar del fuego y añadir el pimentón mezclar y agregar a las patatas ya cocidas, dejar cocer 10 minutos más.
- Triturar las patatas con unas varillas o cuchara de madera, ha de quedar un puré irregular.
- Poner las lonchas de jamón en una sartén o plancha caliente y hacer por los dos lados hasta que estén crujientes.
- Servir las patatas el jamón espolvorear con una pizca de pimentón y cominos triturados.
- Incorporar las patatas a la olla y cocer a fuego moderado de 30 a 40 minutos (hasta que los ingredientes estén blandos).