

Recetario Chef Esteban & Amigos



* PAPAS ROSTI

Las papas rosti es un plato de muy popular en la cocina Suiza. Crocantes y deliciosas, ideal para acompañar carnes. Disfrutalo.

Ingredientes:

3 Papas grandes

1 Cebolla si es morada mejor, picada en rodajas

100 Gr de Tocineta o Panceta si es ahumada mejor

1 Huevo batido

Pimienta Cantidad necesaria

2 cucharadas de aceite de oliva saborizado con romero

Sal

Pimienta negra molida

Preparación:

Rallamos las papas blancas limpias sin pelar y las colocamos en un bol.

Condimentamos con sal, pimienta y aceite de oliva saborizado con romero.

Añadimos un poco de huevo batido, tocineta picada y la cebolla salteada.

Mezclamos bien la preparación y la colocamos en una sartén con un poquito de aceite que este bien caliente, la preparación le damos forma de tortitas con la mano.

Rociamos con aceite de oliva y cocinamos de ambos lados hasta dorar.

Listo! a disfrutar las papas rosti.

Enlace Receta:

<https://chef.viserproject.com/index.php?go=receta/100/papas-rosti>