

Patatas al requesón (Alava)

Ingredientes:

1 Kg. de patatas
250 gr. de requesón
4 tomates
4 cucharadas de aceite de oliva
1 diente de ajo
1 cucharada de pimentón
Perejil
Sal y pimienta negra recién molida.



Elaboración:

Hervir las patatas con la piel en agua y sal; mientras, haremos la salsa. En un bol mezclamos el requesón con el aceite, el ajo machacado, la sal, la pimienta y el pimentón. Batimos con la batidora hasta formar una masa homogénea. A esta mezcla le añadiremos los tomates pelados y troceados junto con el perejil picado. Batiremos un poquito más hasta integrarlo todo, nos tiene que quedar una masa más bien ligera.

Cuando las patatas estén hervidas, las sacamos del agua y las dejamos enfriar un poco. Las pelamos y las cortamos en rodajas no muy gordas. Las ponemos en una fuente y las cubrimos con la salsa de requesón. Dejamos unos minutos para que las patatas absorban la salsa y ya las podemos comer.

Nota: Esta receta es de Álava, más concretamente de la Cuadrilla de Salvatierra, la he sacado de un libro sobre gastronomía alavesa. Es una receta sencilla y muy nutritiva, no cansa, gusta a todo el mundo, incluso a los que no les gusta el queso, es decir que siempre triunfa. Espero que os guste.



REFERENCIA CURRICULAR

Toñi Morera Sánchez. Aunque cocinar nada tiene que ver con su formación ni con su profesión, es una afición muy importante para ella. La cocina le conecta a la tierra, a lo básico, a lo fundamental, a la vez que le da alas para crear, innovar, experimentar o sencillamente reproducir. Disfruta aprendiendo continuamente, como disfruta jugando/enseñando. Y esto es lo que nos ofrece: comida saludable para hacer, aprender, jugar, degustar y agasajar

Secciones: [Cocinar](#), [Con placer](#)