

Patatas aliñadas con sardinillas ALBO en aceite de oliva

INGREDIENTES PARA 5 PERSONAS:

ELABORACIÓN:

Para cocer la patata al vapor:

570g de patata gallega

1. Cocer la patata lavada al vapor a 100° por espacio de una hora.
2. Pasado el tiempo sacar del horno y pelar.
3. Machacar con un tenedor y reservar.

(Produce 400g de patata al vapor)

Para poner a punto de sal la patata al vapor:

400g de patata al vapor

C.s de sal

1. Mezclar en un bol la patata con la sal y reservar.

(Produce 400g de patata puesta a punto de sal)

Para las patatas aliñadas:

400g de patatas a punto de sal

40g de cebolla picada (50g en sucio)

40g de pimiento verde picado (50g en sucio)

55g de aceite de oliva

arbecuina de Castilla de Canenas

9g de vinagre de Jerez de 25 años

c.s de sal

1. Rompemos bien las patatas con un tenedor.
2. Mezclamos todos los ingredientes.
3. Rectificamos de sal si fuese necesario.
4. Produce.

(Produce 550g de patatas aliñadas)

Para el aceite aromático:

60g de aceite de oliva suave
60g de aceite de oliva virgen extra
8g de ajo
0,3g de pimienta negra en grano
1g de tomillo
1g de romero
3g de piel de naranja (30g en sucio)
3g de piel de limón (30g en sucio)

1. Aplastar ligeramente los ajos y freír en 200 g de aceite de oliva suave sin que cojan color.
2. Añadir el resto de aceite y una vez templado añadir el resto de los ingredientes.
3. Guardar en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco.
4. **Esta elaboración se puede reutilizar, para otras aceitunas siempre que se pese.**

(Produce 140g de aceite aromático)

Para las aceitunas aliñadas:

180g de aceitunas pasrtidas
140g de aceite aromático

1. Mezclar las aceitunas escurridas con el aceite aromático.
2. Dejar macerar por espacio de 24 horas antes de usarlas.

(Produce 320g de aceitunas aliñadas)

Otros:

3 latas de sardinas en aceite de oliva ALBO
50g de aceite de oliva arbequina

ACABADO Y PRESENTACIÓN

1. Disponemos una cama de patatas aliñadas en el palto.
2. Colocamos las sardinas encima
3. Ponemos 6 aceitunas por plato mas o menos.
4. Terminamos con el aceite de oliva arbequina.