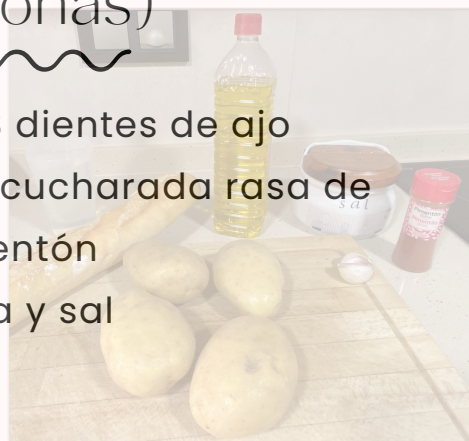




Maimones

INGREDIENTES (para 4 personas)

- 4 patatas medianas
- Aceite de oliva
- Pan de días anteriores (en esta receta se ha usado 3/4 partes de una barra)
- 2 o 3 dientes de ajo
- Una cucharada rasa de pimentón
- Agua y sal



ELABORACIÓN

- Pelar y trocear las patatas a lascas (como si fueran para tortilla de patata).
- Freír las patatas en aceite de oliva.
- Cuando estén casi fritas, añadir los ajos cortados en láminas y sofreír. (los ajos no deben coger color)
- Retirar el aceite una vez las patatas hayan cogido el sabor del ajo.





- Añadir una cucharada rasa de pimentón y dar un par de vueltas.
- Añadir agua hasta cubrir las patatas y dejar hervir unos minutos (rectificar de sal).

- Añadir a la sartén el pan cortado previamente en rebanadas finas. (el pan debe sobrepasar el caldo).
- Remover hasta que se consuma todo el líquido y se vayan tostando los maimones. (si se van pegando en el fondo de la sartén, ir rascando para tostar uniformemente).
- Cuando están un poco tostados ir dando forma de tortilla.
- Servir en la misma sartén. Se recomienda acompañarlos con un plato de cebolla tierna cruda, pepino y tomate.

