



Cazuela de patatitas nuevas con tomate rallado Bonnysa

22 AGOSTO, 2019

Hoy os presentamos una receta de nuestra segunda ganadora María José Amengual del I Concurso Bonnysa, de parte de todo el equipo Bonnysa agradecer tu participación y tu profesionalidad.

Ingredientes para dos personas:

- 1 cebolla
- Tomate rallado Sanflavino
- Media cabeza de ajos
- Un manojo de perejil
- 300 g de Patatitas nuevas
- 2 huevos
- Pimentón dulce
- Aceite
- Sal
- Agua

Preparación:

Pelamos y cortamos menuda la cebolla. La sofreímos en un poco de aceite, y cuando esté dorada añadimos tomate rallado Sanflavino al gusto, los ajos y el perejil picados. Lo dejamos hacer todo hasta que confite.

Lavamos bien las patatitas y las añadimos a la cazuela, con una cucharadita de pimentón dulce. Le damos un par de vueltas, rectificamos de sal y cubrimos ligeramente con agua. Mejor ir poniéndola poco a poco, porque no tiene que quedar caldoso, pero es necesario que las patatitas se hagan bien.

Cuando las patatitas estén tiernas, batimos los dos huevos y los añadimos a la cazuela. Esperamos hasta que el huevo se cuaje y ya se puede servir.

Puedes encontrar nuestro tomate rallado en supermercados Mercadona.