

Luque



Mojete de patatas

INGREDIENTES

- ◆ 3 dientes de ajo
- ◆ 1 cebolla
- ◆ 2 pimientos verdes
- ◆ 2 tomates maduros
- ◆ 1 ramita perejil
- ◆ 1 miga de pan
- ◆ 3 huevos
- ◆ 3 patatas

ELABORACIÓN

1. Ponemos a remojo la miga de pan dos o tres días. Freímos los ajos en láminas, la cebolla, los pimientos y los tomates todo troceado. Cuando esté pochado, le echamos la miga de pan y lo pasamos por la batidora.
2. Ponemos todo en una cazuela en el fuego y le añadimos el perejil, un litro de agua, para que se vaya haciendo la salsa. En otra sartén freímos las patatas a rodajas.
3. Cuando veamos que la salsa de la cazuela está espesa o trabada le estrellamos 3 huevos y una pizca de colorante, le añadimos sal al gusto y las patatas.
4. En dos o tres minutos lo apagamos y listo para comer.