

INGREDIENTES:



- patatas (5 ó 6 gorditas)
- aceite de oliva
- sal
- pimentón rojo en polvo
- vinagre, o limón
- picada de ajo y perejil (opcional)
- pimienta en polvo (opcional)

PREPARACIÓN:

1. Pelar las patatas, y cocerlas (mejor si se cuecen al vapor, muchísimo mas ricas).
2. Cuando estén cocidas, las espolvoreamos con un pelín de sal, pimentón rojo molido (dulce o picante al gusto) picada de ajo y perejil (opcional) (si nos gusta picante).
3. Le podemos poner un poquito de pimienta en polvo, un buen chorreón de aceite de oliva, otro buen chorrillo de vinagre, o de zumo de limón (yo prefiero vinagre, pero eso va en gustos) chafamos muy bien todo con un tenedor, que quede bien chafado, **y...LISTAS.**
4. Plato, ideal como guarnición de una carne a la plancha o pescado, muy económico, súper fácil, rápido y además **ESTAN MUY RICAS.**



