

### INGREDIENTES:



- 600 gramos de lacón cortado en lonchas gruesas
- 1 kilo o más de patatas
- Aceite de oliva virgen extra
- Pimentón picante

### PREPARACIÓN:

1. Lavar muy bien las patatas, con un estropajo nuevo, debajo del grifo del agua, y ponerlas a cocer con la piel, en una cazuela con agua y sal.
2. Cuando estén cocidas, sacar y pelar, con cuidado de no quemarnos, y cortarlas a rodajas gruesas de un dedito por lo menos.
3. Echarles una por una, un chorreón de aceite de oliva, un poquitín de sal, y espolvoreamos de pimentón picante, y sobre cada rodaja, colocamos una o mas lonchas gorditas de lacón.
4. Sobre ellas las condimentamos igual que hemos hecho con las patatas, con aceite, sal y pimentón picante.
5. Me parecen ideales como aperitivo, como entrante, o como un segundo plato.
6. **LOS SERVIMOS CALENTITOS. SON DELICIOSOS.**
7. **La imagen es de Canal Cocina (de momento)**