



Papas McCain corte fino con salteado de verduras

Ingredientes (8 porciones)

- 1 Kg. de Papas McCain Corte Fino
- 6 Échalotes
- 24 Tomates secos
- 100 gr. de Aceitunas Negras
- 10 gr. de Orégano Fresco
- 30 cc. de Aceite de Oliva
- Sal Fina
- Pimienta Negra Molida

Preparación

Mise en Place

Hidratar los tomates secos en agua por 12 horas, pasado este tiempo escurrir y cortar en juliana. Reservar en aceite de oliva. Descarozar las aceitunas y filetearlas. Cortar las échalotes en Emincé o pluma. Picar el orégano fresco. Cocinar las papas de acuerdo a las indicaciones del envase. En una sartén caliente o wok con aceite de oliva transparentar las échalotes, incorporar los tomates secos y saltear por 2 minutos, añadir las aceitunas y salpimentar. A último momento integrar las papas, mezclar y espolvorear con abundante orégano fresco picado.

Ideal para acompañar un filete de Atún grillado.



www.hieloyelito.com

Del Cangrejo 1475, Pinamar, Provincia de Buenos Aires

Haga su pedido al (02254) 48-2031