

# RecetaKA

## PATATAS ÉPICAS AL ESTILO DEL CHEF (TAPA)

**Ingredientes para 6 personas:** 6 patatas nuevas / 30ml brandy / ramas de tomillo fresco / ramas de romero fresco / 3 dientes de ajo pelados / 100g de panceta curada, salada en taco. / 4 tomates secos / 6 tomates Cherry / orégano seco / aceite de oliva virgen extra / sal / vinagre de Módena / 100g. queso cheddar rallado  
**Accesorios necesarios:** 1 frasco con tapa. Tamaño medio.



### Elaboración

1. Colocar en un plato hondo las patatas. Añadir el brandy, ramas de tomillo fresco, los dientes de ajo, sal y pimienta.
2. Envolver perfectamente con film transparente y cocer en microondas a temperatura máxima entre 6 y 8 minutos.
3. Una vez cocidas sacarlas del microondas y reservar tal cual.
4. Cortar una tira de panceta bien fina. Quitarle la piel y cortarla en tiras muy finas.
5. Poner unas gotas de aceite de oliva en una plancha y añadir la panceta. Dorar a fuego medio. Una vez dorada, echar en un frasco con todo el jugo y grasa que haya soltado.
6. **Echar en el frasco:** Los tomates secos cortados en tiritas muy finitas + los tomatitos Cherry cortados en  $\frac{1}{4}$  + algunas hojas de romero cortadas bien finitas + un poco de orégano seco + un buen chorro de aceite de oliva virgen extra + un poquito de sal + un poco de vinagre de Módena. Tapar y reservar.
7. Quitar el papel film a las patatas y ponerlas sobre una tabla. Practicar un corte no muy profundo alrededor de cada patata nueva.
8. Con la palma un poco hueca aplastarlas hasta chafarlas un poquito. No tienen que romperse!
9. Pintar con aceite de oliva virgen extra. Agregar el queso rallado por encima y aplastar un poco el queso para que quede adherido a la patata.
10. Echar un poco de aceite a la plancha y colocar las patatas del lado de la piel. Cocinarlas a fuego medio 2 minutos moviéndolas un poquito con cuidado.
11. Darlas la vuelta con mucho cuidadito y dorarlas por el lado del queso. Retirarlas y emplatar. Aliñar con el aliño del bote.

*Nota: Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres supervisen, ayuden y se diviertan cocinando con los niños*

