Receta de Lacón a la Gallega

22 Oct 2014

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta que a much@s os va a encantar, es muy fácil y rápida de preparar y queda un plato riquísimo, espero que os guste a tod@s.

Ingredientes

- Patatas medianas (tres o cuatro)
- Lacón cocido en cortes no muy finos (400 grs o más según comensales)
- Pimentón dulce
- Pimentón picante
- Sal
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Poner una cacerola al fuego con agua y sal
2. Lavar las patatas y ponerlas a cocer con piel hasta que estén hechas pero duritas
3. Dejarlas enfriar un poco, pelarlas y partir en rodajas un poquito gruesas, Colocarlas en una fuente
4. En una sartén con unas gotas de aceite calentar el lacón
5. Poner el lacón encima de las patatas y echar pimentón dulce y picante a partes iguales
6. Rociar todo con un buen chorro de aceite de oliva
7. Meter al microondas durante un minuto y.....buen provecho!!!