



PATATAS MOZÁRABES

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Básico 20 min 20 min

Ingredientes

Patatas: 4 medianas
Huevo: 1
Zumo de limón: 1 cda
Mostaza: 1 cdta
Pimentón dulce: 1 cdta
Cebolla en polvo: 1 cdta
Orégano: 1 cdta
Miel: 1 cdta
Comino en polvo: 1 cdta
Sal de ajo: 1/2 cdta
Aceite de girasol: 100 ml
Sal: una pizca



Preparación

1. Cocemos las patatas, dejamos que enfríen, pelamos, cortamos en trozos tamaño bocado y reservamos.
2. En un vaso de batidora ponemos el resto de ingredientes, emulsionamos hasta conseguir una textura de salsa densa.
3. Vertemos la salsa sobre las patatas, integramos y servimos con pimentón dulce, un poco de orégano y a disfrutar.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Patatas Mozárabes	Entrantes	01	01-01-2026	1 de 1