

Rollo de patatas



Primer plato

Tipo de
receta



50 minutos

Preparación

30 minutos



Media

Dificultad



Ingredientes para 4 personas

Para la masa

100 gr de mantequilla

1 yema de huevo

2 cucharadas de aceite de pipas de calabaza

½ taza de agua

200 gr de harina

Para el relleno:

1,2 kg de patatas

Aceite para freír

1 cebolla picada

Pimienta, sal y nuez moscada

Hierbas frescas al gusto

Un huevo para pintarlo

Preparación

Derretir la mantequilla y mezclarla con la yema de huevo, el aceite de pipas de calabaza y el agua hasta que se obtenga una masa lisa, y dejarla reposar. Entretanto, pelar las patatas y cortarlas en rodajas finas. Primero, sofreír la cebolla en una sartén, después añadir las patatas. Dejar enfriar las patatas. Precalentar el horno al 230°C. Poner la masa sobre una superficie enharinada y extenderla hasta conseguir una forma rectangular y fina. Rellenar la masa con las patatas, sazonarlas con sal y pimienta y formar dos rollos con la masa. Hornear a 230°C, dejarlos enfriar, cortarlos en rodajas y servirlos con ensalada.

Sugerencia: las rodajas tibias y servidas con una ensalada fresca verde, aderezada con aceite de pipas de calabaza

Fuente de la receta: Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch