Receta de Patatas Enmascaradas

24 Feb 2022

Buenos días a tod@s, os dejo esta rica receta de **Patatas Enmascaradas**, podéis prepararlas como aperitivo o como primer plato, de cualquier forma os gustarán porque resulta un plato muy rico y diferente.

Ingredientes

- Patatas (un Kg mejor Monalisa)
- Ajos (uno o dos)
- Aceite de oliva
- Butifarra negra y Blanca (50 grs de cada)
- Champiñones (medio Kg)
- Sal y Pimienta negra (al gusto)
- **Para los huevos espumados:**
- Huevos (cuatro o cinco)
- Vinagre blanco
- Sal

Modo de Preparación

1. Hervir las patatas enteras con la piel en abundante agua y con un poco de sal
2. Cuando estén bien tiernas, secarlas y después pelarlas
3. Aplastarlas con un tenedor, nunca con un pasapurés
4. Limpiar los champiñones y los cortarlos a trozos o láminas
5. En una sartén con un poquito de aceite, dorar el ajo, cortado muy finamente y añadir los champiñones y saltear brevemente
6. Añadir los dos tipos de butifarras cortadas en dados y poner las patata (previamente aplastadas) junto con los champiñones y las butifarras y mezclar todo bien, Salpimentar y dejar dorar todo junto unos 5 minutos
7. **Para los huevos:**
8. En una olla, poner agua, sal y un poquito de vinagre, cuando el agua esté a punto de hervir, quitar los huevos de la cáscara, y añadirlos al agua de uno en uno, dejándolo en el fuego unos 5 minutos
9. Cuando la clara este cuajada, sacarlos con cuidado con una espumadera y ponerlos sobre papel de cocina para que pierdan agua
10. En platos individuales, poner la mezcla de la patata, butifarras y los champiñones y colocar encima un huevo
11. Espolvorear perejil picado si queréis

12. Servir caliente y....buen provecho!!!