

# Papas rosti

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Papas:** 3 Unidades

**Aceite de oliva saborizada con romero:** Cantidad necesaria

**Pimienta:** Cantidad necesaria

**Panceta:** 100 g

**Cebolla:** 1 Unidad

**Huevo batido:** 1 Unidad

**Sal:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- Rallamos las papas blancas limpias sin *pelar* y llevamos a un bol. Condimentamos con sal, pimienta y aceite de oliva saborizado con *romero*.
- Añadimos un poco de *huevo* batido, *panceta* ahumada picada y *cebolla* salteada.
- Mezclamos bien la preparación y llevamos a una *plancha* de hierro alimentada a brasas dándole forma de tortitas con la mano.
- Rociamos con aceite de oliva y cocinamos de ambos lados hasta *dorar*.
- Servimos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/papas-rosti>