



<https://www.mepillasquisando.com>



1217 - ROSTI DE ZURICH



INGREDIENTES:

5 Patatas grandes.
3 Cucharadas de Mantequilla.
Sal y Aceite de Oliva.

ELABORACIÓN:

La víspera de hacer el rosti cocemos las patatas en agua con sal. Reservamos en el frigorífico. Al día siguiente, pelamos y rallamos, con un rallador grueso. Calentamos el aceite, en una sartén antiadherente, echamos las patatas ralladas, ponemos un poco de sal y dejamos dorar, echamos la mantequilla derretida encima, sin haberle dado aún la vuelta. Aplastamos bien con la espumadera, pues debe quedar con una corteza bien doradita. Damos la vuelta y servimos bien caliente. Acompañamos con salchichas de carne de cerdo y buey o con brochetas de hígado y tocino.

FACEBOOK: Cocina Española Casera