



<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**