



**Comensales** 3-4

**T. preparación:** 20 min

**T. dedicación:** 5 min

## Preparación:

- Cortamos las patatas en trozos rompiéndolas, es decir, sin cortar de todo y después se rompen.
- En una cacerola con 1 litro de agua echamos una pizca de sal, un chorro de aceite de oliva y un poco de unto.
- Cuando rompa a hervir incorporamos las patatas, tapamos y cocemos a fuego medio (que no pare de hervir) durante 20 minutos.
- A los 20 minutos escurrimos el agua, teniendo la precaución de echar agua fría en el fregadero para no estropear las tuberías.
- Echamos un chorro de aceite y perejil finamente picado, mezclamos y ya está listo para servir.

## Sabías que...

- El unto es la gordura o grasa blanca que cubre las tripas del intestino delgado del cerdo, que se extiende, se le echa sal gorda y después se dobla haciendo una especie de rollo que se ahuma y deja enranciarse, adquiriendo un color amarillo típico. El unto comercial, hecho en los mataderos, mantiene el color blanco original porque no se ahuma, sino que se congela hasta que se hace la distribución. Ya maduro y amarillo, es cuando se utiliza en ciertos platos gallegos y, sobre todo, en el caldo. Ya se sabe que el caldo que no lleva un poco de unto no está en su punto. Se suele encontrar en la sección de salados de los supermercados, al lado de la costilla, oreja, etc.

## ¿Qué necesitamos?

- 6 patatas medianas
- Perejil
- Aceite de oliva
- Sal
- 10 grs de unto (grasa de la barriga del cerdo curada)

## Sugerencias

- Podemos acompañarlas con otros productos como por ejemplo rodaballo a la plancha, calamares, filetes de trucha, jureles, palometa, etc. presentándolas con una ramita de perejil sobre ellas.
- También podemos echarles un chorrito de zumo de limón cuando acompañan a la carne o vinagre cuando acompañan un pescado.