

Escacho

Tipo de plato: Entrantes · Procedencia: Mavillum · Autor: Varios

INGREDIENTES

0

Aceite oliva

Ajos

Cebollas

Cominos

Patata

Pimienta picon

Sal

Vinagre vino tinto

ELABORACIÓN

Molemos bien unas pimentas piconas, sin las granas, con sal, ajos y cominos. Cuando este bien molido le echamos aceite y vinagre.

Cocemos las patatas peladas, las escachamos con un tenedor y las agregamos al mojo, que hicimos con las pimentas.

Picamos cebolla muy menudita, y se la agregamos también, mezclamos y amasamos.

Como queda bastante aguado, le echamos el mojo, dándole el punto de consistencia a nuestro gusto. Se forma una bola.

Se recomienda usar la misma cantidad de papas que de gofio.