

# PAPAS ROSTI

## INGREDIENTES:

- 4 PAPAS GRANDES
- 3 CDAS DE MANTECA
- 100 GRS DE PANCETA
- ACEITE Y SAL



## PREPARACIÓN:

INTRODUCIR LAS PAPAS SIN PELAR EN CACEROLA CON AGUA FRÍA Y COCINARLAS DURANTE 15 MINUTOS. RETIRARLAS DEL FUEGO, PONERLAS EN AGUA FRÍA Y PELARLAS. LUEGO RALLARLAS.

EN UN BOLS MEZCLAR LAS PAPAS RALLADAS CON LA PANCETA EN CUBOS PEQUEÑOS Y CONDIMENTAR A GUSTO.

EN UN SARTÉN DERRETIR LA MANTECA Y 1 CDA DE ACEITE, HACER COMO HAMBURGUESITAS Y COCINAR DE AMBOS LADOS.