



## Canerete de patatas: plato típico de Torredelcampo

**Ingredientes para 4 personas:** 1,5 kilos de patatas, 1L de agua, 5 dientes de ajo, cominos en grano, perejil, 4 cucharadas pequeñas de harina, 2 huevos, aceite de oliva y sal.

**Preparación:** Freímos los ajos con aceite de oliva, cuando estén bien tostados lo sacamos y reservamos.

En este mismo aceite, freímos las patatas, cuando estén bien fritas, las escurrimos del aceite. En un mortero machacamos los ajos (ya tostados), junto con 5 o 6 cominos en granos, la sal y una ramita de perejil.

En una sartén aparte, hechamos las 4 cucharadas de harina y la movemos hasta que se tueste a fuego lento.

Por último cogemos una sartén grande y añadimos ya las patatas fritas, la harina tostada, el aliño del mortero y el agua.

Todo esto lo dejamos que hierva unos 7 u 8 minutos hasta que espese un poco.

Antes de servir se le añade 2 huevos hasta que se cuajen.

**Tiempo de preparación:** 45 minutos

**Autora de la receta:** Personal del supermercado

**Supermercado masymas 25 - Torredelcampo**