



potajes

Caldo de papas y huevos con cilantro

Ingredientes:

Para 6 raciones

- 2 ó 3 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 1 ó 2 tomates de fritura
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- ½ cucharadita de comino en polvo
- 1 k. de papas
- Unas hebras de azafrán
- Un manojo de perejil y otro de cilantro
- Aceite de oliva virgen extra
- 3 ó 4 huevos

Cómo se hace:

1. Pela y pica los ajos y la cebolla. En una caldero añade un chorrito de aceite y sofríe ligeramente primero los ajos, sólo hasta que empiecen a dorarse y entonces añade la cebolla picada y sofríe.
2. Añade los tomates pelados y troceados y sigue sofríendo un poco más hasta que el tomate este bien integrado.
3. Entonces añade el pimentón, el comino y las papas peladas y cortadas en trozos medianos irregulares (chascadas)*.
4. Rehógalo todo durante 1 minuto y añade agua hasta que cubra*, añade la sal y déjalo al fuego hasta que las papas estén guisadas (aprox. 20 ó 25 minutos dependiendo del tipo de papa).
5. A mitad de cocción añade un manojo de perejil y otro de cilantro enteros atados con hilo de cocina, añade también unas hebras de azafrán.
6. Cuando esté listo añadimos los huevos enteros y removemos con una cuchara para que se deshilache*, con el calor del caldo los huevos se cuajan enseguida, retiramos del fuego y listo.

Sugerencias:

- * Para chascar las papas, haces un corte con el cuchillo y a mitad del corte tiras hacia arriba para romper la papa para que el corte quede irregular.
- * No pongas demasiada agua, aunque se llame caldo la consistencia debe ser la de un potaje.
- * También puedes dejar caer el huevo entero con cuidado y no revolverlo para que quede entero, en este caso calcula un huevo para cada comensal.