

Patatas a la Sebastiana

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- 1 bolsa de patatas de corte gruesa
- 1 lata de mejillones de Galicia
- 6 guindillas encurtidas, preferiblemente de Ibarra

/ Preparación

Preparación

- Llenar una bandeja, un cazo o un bol para servir con patatas de corte grueso. Deberían ser gruesas para aguantar el peso y el líquido de los ingredientes que van encima.
- Abrir la lata de mejillones. Primero, verter el jugo sobre las patatas. Después, colocar los mejillones encima de las patatas de forma que se distribuyan bien y queden bonitos.
- Colocar con pinzas las guindillas de Ibarra, enteras, distribuyéndolas por la bandeja encima de los mejillones y de las patatas.