HerZechef 👆



APERITIVOS / ENTRANTES

Aperitivo de patatas con aliño

4 raciones · 512 kcal

Ingredientes

ALIÑO

- **1 cucharadita** de pimentón dulce
- **1 cucharadita** de comino
- Sal
- **20 ml** de vinagre
- Zumo de 1/2 limón
- Una bolsa de patatas
- Aceitunas
- Mejillones en escabeche
- Boquerones en vinagre

POR RACIÓN

Proteínas	**22 g**
Grasas	**8,1 g**
Hidratos	**91 g**
Fibra	**12 g**

Elaboración

1. En un bote añadimos una cucharadita de pimentón dulce, otra de comino y otra de sal.
2. Añadimos un par de dedos de vinagre y el zumo de medio limón.
3. Abrimos una bolsa de patatas y le volcamos por encima una lata de aceitunas y otra de mejillones en escabeche.
4. Repartimos por encima unos boquerones en vinagre.
5. Aliñamos al gusto con el aliño que hemos hecho al principio.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto