

Receta de Lacón a la gallega con patatas



El lacón a la gallega es un plato tradicional español y suele servirse como tapa o aperitivo a lo largo del país europeo aunque es una receta original de la Comunidad de Galicia. Anímate a conocer de primera mano una parte de la extensa gastronomía española con este plato sencillo y rápido de hacer de lacón a la gallega con patatas. En realidad, la receta típica es la del lacón a la gallega con cachelos, que son unas patatas más pequeñas de Galicia, pero si no disponéis de ellas, en su defecto podéis utilizar patatas normales y hacer igualmente este lacón a la plancha. No lo dudéis y disfrutad con esta receta del auténtico lacón gallego.

👥 2 comensales

🕒 15m

🍷 Entrante

📊 Dificultad baja

Características adicionales: Coste barato, Ideal acompañar con vino rosado, Plancha, Recetas españolas, Recetas gallegas

Ingredientes:

- 200 gramos de Lacón
- 1 chorro de Aceite de oliva
- 1 pizca de Pimentón picante
- 1 pizca de Sal
- 3 unidades de Patata

Cómo hacer Lacón a la gallega con patatas:

- 1 Antes de empezar la receta de lacón a la gallega con patatas,preparamos todos los ingredientes que vamos a utilizar.





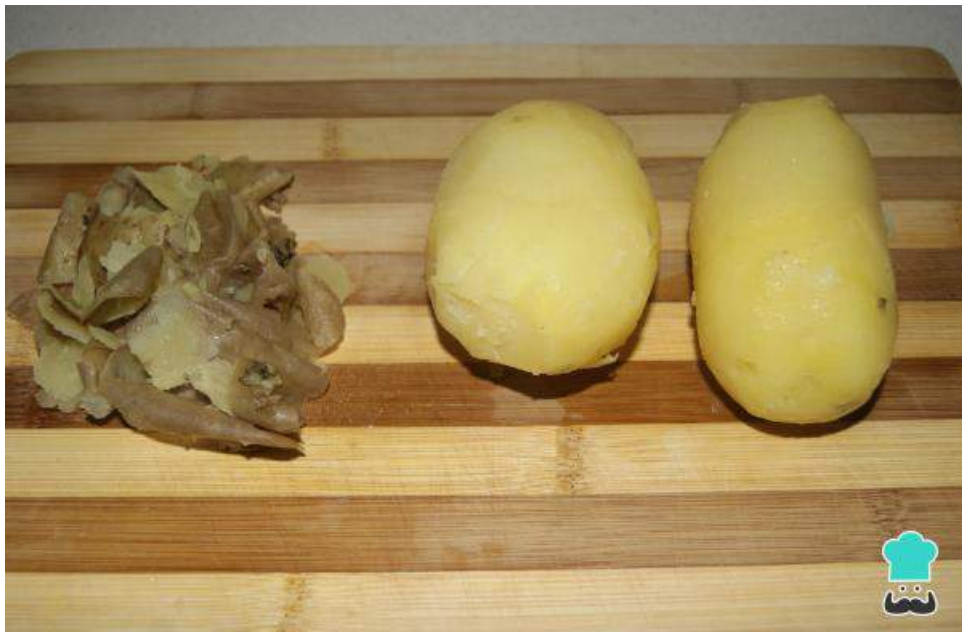
2 A continuación, lavamos las patatas y las ponemos a cocer en una olla desde agua fría y llevándolas a ebullición.



3 Vamos comprobando la cocción de las patatas del lacón a la gallega con un palillo para ver si están blandas. Depende del tamaño tardarán más o menos en cocerse pero por lo general tardan entre 20 y 30 minutos.



4 Una vez que las patatas están bien cocidas, las enfriamos, pelamos y salamos un poco.

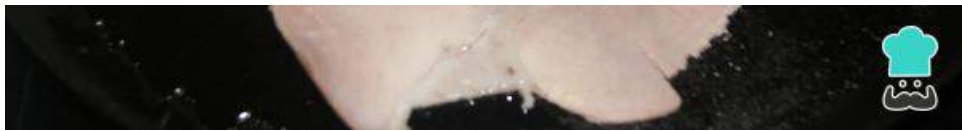


- 5** Seguidamente cortamos las patatas en rodajas y las colocamos en el plato donde vayamos a servir el lacón a la gallega.



- 6** Después ponemos el lacón a la plancha con un poco de aceite y calentamos vuelta y vuelta.





- 7** Luego ponemos el lacón a la plancha encima de las patatas cocidas y previamente calentadas en el microondas para que todos los ingredientes estén calientes.



- 8** A continuación, espolvoreamos el lacón a la gallega con patatas con el pimentón picante y el aceite de oliva y servimos.

Y si os gustan las recetas de origen gallego, no os perdáis estas que os recomiendo:

- Mejillones a la gallega
- Huevos a la gallega
- Empanada gallega de carne



Si te ha gustado la receta de Lacón a la gallega con patatas, te sugerimos que entres en nuestra categoría de Recetas de Cerdo. También puedes visitar una selección de las mejores recetas españolas y recetas gallegas.

de cada. También puedes visitar una selección de las mejores recetas españolas y recetas ganegas.