

Πατάτες με καπνιστό σκουμπρί και λουκάνικο

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



Υλικά

200 γρ. χοιρινό πικάντικο λουκάνικο, χοντροκομμένο
2 μικρά κρεμμύδια, τεμαχισμένα
900 γρ. πατάτες baby, κομμένες στη μέση
250 γρ. ντοματίνια, κομμένα στη μέση
4 φιλέτα καπνιστό σκουμπρί, χωρίς δέρμα
μια μεγάλη χούφτα φύλλα μαϊντανού, ψιλοκομμένα

Διαδικασία

Τοποθετούμε στην Πολυεστία Ελ Γκρέκο® ένα μεγάλο, αντικολλητικό τηγάνι και το ζεσταίνουμε σε υψηλή φωτιά.

Ρίχνουμε το λουκάνικο και μαγειρεύουμε για 2 λεπτά, ανακατεύοντας συνεχώς, μέχρι να βγάλει το περισσότερο λίπος του.

Αφαιρούμε το λουκάνικο από τηγάνι με μία τρυπητή κουτάλα και το αφήνουμε στην άκρη.

Χαμηλώνουμε τη φωτιά σε μέτρια, ρίχνουμε τα κρεμμύδια και τις πατάτες στο

τηγάνι, το ανακινούμε να καλυφθούν με το λίπος από τα λουκάνικα και μαγειρεύουμε για 12-15 λεπτά, ανακατεύοντας κατά διαστήματα, μέχρι οι πατάτες να μαλακώσουν και τα κρεμμύδια να ροδίσουν.

Προσθέτουμε τα ντοματίνια και το λουκάνικο.

Θρυμματίζουμε τα φιλέτα σκουμπρί με ένα πιρούνι και τα ρίχνουμε στο τηγάνι.

Ανακατεύουμε απαλά και μαγειρεύουμε για 2 λεπτά.

Πασπαλίζουμε με τον φιλοκομμένο μαϊντανό και ανακατεύουμε.

Αφαιρούμε το τηγάνι από την Πολυεστία Ελ Γκρέκο®, μοιράζουμε σε 4 πιάτα και σερβίρουμε.

Πηγή: dimitrisskarmoutsos.gr