

Libreta: Patatas
Creado: 26/03/2018 13:11
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/patatas-al-ajillo.html>

Patatas al ajillo

INGREDIENTES

500 grs de patatas
6 dientes de ajo
Un poco de comino
Una cucharada de pimentón dulce
Aceite de oliva
Sal y agua

PREPARACIÓN

Pelar y cortar las patatas en rodajas y freír como para una tortilla, pochadas en bastante aceite de oliva. Sacarlas y reservarlas.

Majar los ajos en crudo, con un poco de cominos y una pizca de sal.

Poner las patatas en una cazuela de barro, con un poco de aceite de freírlas y agregar el pimentón y el majado cubrirlo con agua.

Mover con cuidado en vaivén y rectificar de sal.

Apartar cuando el agua haga salsa y servir caliente