

Libreta: Patatas
Creado: 26/03/2018 13:15
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/patatas-en-adobillo-con-esp%c3%a1rragos.html>

Patatas en adobillo con espárragos

INGREDIENTES

2 kg. de patatas,
2 manojos de espárragos trigueros,
1 cabeza de ajos,
20 gr. de orégano,
20 gr. de miga de pan,
Pimienta,
Comino,
Vinagre,
Sal.

PREPARACIÓN

Una vez peladas las papas, se cortan en rodajas no demasiado finas.

Se fríen y se colocan en una cacerola con abundante cantidad de comino.

Se doran los ajos y se majan en un mortero, junto con la miga de pan, comino, orégano y pimienta. A la pasta resultante se le agrega agua y se vierte sobre las papas.

Aparte se fríen los espárragos trigueros y se incorporan al preparado anterior.

Se deja cocer hasta que se consuma casi toda el agua.

Al retirarlas del fuego, se rocían con un buen chorreón de vinagre.