

Patatas glaceadas al ajillo Guarnicion Navidad

Tipo de plato: Varios · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Pastelero

INGREDIENTES

0

3 Patata — grandes

4 dientes Ajos

1 Guindilla

Sal

Aceite oliva

ELABORACIÓN

Poner las patatas a cocer, una vez tiernas quitar la piel y cortar en cascós

Mientras poner en una sartén un poco de aceite de oliva, añadir los dientes de ajos y la guindilla cuando comiencen a dorar añadir las patatas cortadas en gajos y poner sal, refreír por unos instantes y servir caliente