

Patatas glaseadas al ajillo Guarnicion Navidad

Tipo de plato: Varios | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos

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 cascots
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