Ajo de patatas

Nombre de la receta

Ajo de patatas

Tiempo

1 Horas

Dificultad

Muy sencilla

Personas

2

Alérgenos

Gluten

Moluscos

Descripción

Sopa sencilla de patata y pan.

Ingredientes

- 2 patatas grandes
- 4 dientes de ajo
- 2 hojas de laurel
- 6 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de sal

- 0.25 cucharaditas de cominos
- 125 gramos de chirlas
- 0.25 pimiento rojo
- 200 gramos de pan

Pasos

1 En primer lugar pelamos las patatas y las cortamos en trozos no muy grandes.

2 En una sartén, echamos el aceite y echamos 3 dientes de ajo laminados. Antes de que empiecen a dorarse, añadimos las patatas, el pimiento cortado en trozos y una hoja de laurel. vamos removiendo todo haste que las patatas estén doradas.

3 Cuando empiezan a dorarse, se le añade el otro diente de ajo laminado crudo y el comino.

4 Una vez doradas añadimos agua suficiente a la sartén. Cuando empiece hervir añadimos el puñadito de chirlas.

5 Una vez cocidas las patatas, que queden caldositas, añadimos el pan hecho laminitas y se sirve inmediatamente para que no se empape todo el pan.

Observaciones o consejos

Esta era una receta simple y humilde de nuestros antepasados. Actualmente se enriquece bien con almejas, un poco de bacalao salado, alcachofas y jamón en otros caso, etc...Resulta muy digestiva.

Autor

Matilde Linares