

## 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 hasta 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