

Patatas con ajillo y vinagre

**Nombre de la receta**

Patatas con ajillo y vinagre

Tiempo

30 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

2

Alérgenos

La receta no contiene alérgenos

Descripción

Patatas fritas con machacado de ajo y vinagre

Lugar originario de la receta

España

Ingredientes

- 2 patatas grandes
- 3 dientes de ajo grandes
- 2 cucharadas soperas de vinagre de vino
- 200 mililitro de aceite de oliva
- al gusto de sal

Pasos

1 Para preparar este sencillo y económico plato, debemos pelar las patatas, las lavamos enteras y las partimos en rodajas no excesivamente finas. Las ponemos un bol añadiendo sal al gusto.



2 En una sartén honda echamos el aceite y lo calentamos. Cuando esté listo echamos las patatas y las freímos. No deben quedar muy fritas pero sí doradas.



3 Mientras se fríen las patatas preparamos el majado con los dientes de ajo machacados a los que añadimos el vinagre y un par de cucharadas de agua.

4 Cuando las patatas están listas, escurrimos el aceite. Este queda limpio y se puede usar para otras comidas.



5 Inmediatamente volcamos el majado sobre las patatas y removemos unos segundos. Ya tenemos preparadas nuestras riquísimas patatas.

**Observaciones o consejos**

Este plato debe ser típico de muchos sitios en España pues el otro día dieron la receta de estas patatas y les llamaban patatas enconejadas.

Autor

Matilde Linares