

## Patatas con caldillo

**Nombre de la receta**

Patatas con caldillo

**Tiempo**

45 Minutos

**Dificultad**

Muy sencilla

**Personas**

3

**Alérgenos**

La receta no contiene alérgenos

**Descripción**

Patatas guisadas con majado de ajo y comino.

**Lugar originario de la receta**

Castilla la Mancha

**Ingredientes**

- 3 patatas grandes
- 5 dientes de ajo
- 1 cucharadita de cominos
- 1/2 cucharaditas de pimentón dulce
- 2 cucharadas soperas de vinagre

- al gusto de sal
- 100 mililitro de aceite de oliva

## Pasos

**1** Para realizar nuestras sencillas pero sabrosas patatas, empezaremos por pelarlas, lavarlas enteras y cortarlas en rodajas finas como para tortilla y las salamos.



**2** Ponemos el aceite en una sartén y cuando está caliente echamos las patatas. Las vamos friendo moviéndolas para que se vayan dorando por todos lados.



**3** Al mismo tiempo, en un mortero, majamos los ajos y los cominos con un poco de sal. Añadimos el vinagre y llenamos de agua.

**4** Cuando las patatas están doradas, quitamos el exceso de aceite y volcamos sobre ellas el majado.



**5** Añadimos igualmente el pimentón y removemos todo un momento para que no se queme el pimentón.



**6** Cubrimos las patatas de agua y las dejamos hervir durante 10 a 15 minutos sin que el caldo se consuma del todo. Antes de apartar del fuego probamos el punto de sal y de vinagre por si hay que rectificar. Ya tenemos preparadas nuestras humildes y sabrosas patatas.

**Observaciones o consejos**

El ajo y el comino es a gusto de cada cuál. Se pueden aumentar las cantidades al igual que el vinagre. La receta original es así pero actualmente se le suele estrellar un par de huevos momentos antes de apartarlas.

**Autor**

Matilde Linares