



<https://www.mepillasquisando.com>



PATATAS EMPEREJILADAS



INGREDIENTES:

1 kg. de Patatas.
4 Dientes de Ajo.
4 Ramitas de Perejil.
½ limón (zumo).
2 Vasos de Caldo vegetal.
Sal y Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Cortamos las patatas en rodajas algo más gruesas que para tortilla. Salamos y echamos en una sartén con aceite y que se vayan friendo muy despacito. No deben llegar a dorarse, pero sí quedar blandas. Sacamos y ponemos a escurrir. Quitamos el aceite, ponemos al fuego y echamos el ajo muy picadito, el perejil también muy picadito y un poquito de sal. Doramos un poco, añadiendo un poquito de aceite si fuera preciso. Agregamos el zumo de limón, revolvemos bien y echamos uno de los vasos de caldo. Probamos la mezcla y, si estuviera muy ácida, se retira un poco de líquido y añadimos más caldo. Las patatas, ya escurridas, echamos de nuevo a la sartén. Revolvemos con cuidado de no romperlas, para que se mezclen con el ajo y el perejil. Probamos de sal. Se tapa la sartén y se deja a fuego mínimo durante 7-8 minutos. De vez en cuando, se remueven las patatas un poco para que no se tuesten por abajo. Podemos comerlas así o como acompañamiento de una carne o pescado.

<https://www.mepillasquisando.com>