
Ajo mortero

Publicado por El calatraveño - 27-10-2007 20:18:31

Ingredientes:

- Patatas
- Pimentón dulce y picante a partes iguales
- Ajos
- Aceite de oliva
- Sal

Preparación:

Se cuecen las patatas en agua con un poco de sal peladas y en trozos. Se reserva el agua de cocción. Cuando están cocidas se escurren y se fríen en aceite de oliva, machacándolas, mientras se fríen, con la mano del mortero, se le añade un poco de pimentón dulce y picante a partes iguales (según el gusto de cada uno) y se le va añadiendo agua de cocer las patatas, poco a poco, hasta que quede como un puré. Se cortan los ajos menuditos y se fríen en aceite (se dejan muy doraditos). Se sirven las patatas y se les echan los ajos por encima.

Barato, barato.

http://torralbadecalatrava.es2.com/images/fbfiles/images/pimenton_c4245_1_.jpg

=====

Re: Ajo mortero

Publicado por Arriero - 28-10-2007 13:20:22

Y rico...rico. Lo que nos traes a esta sección nos va a costar cambiar de talla. :laugh:
Saludos. ;)

=====