

PATATAS EN SALSA VERDE



INGREDIENTES:

- 1Kg. de patatas
- 1 cabeza de ajo
- 2dl. de aceite de oliva virgen extra
- 1l. de agua
- 1 cucharada de perejil
- Unos pocos guisantes
- Sal

PREPARACION:

- Pelar, lavar y cortar las patatas en lonchas de 4mm. de grosor.
- Calentar el aceite en una cazuela y dorar un poco el ajo picado. Añadir las patatas, revolver durante 2 minutos y espolvorear con perejil picado, añadir los guisantes.
- Cubrir las patatas con agua hirviendo y sazonar.
- Una vez cocidas, espolvorear de nuevo con perejil.