

## Ingredientes

- 1 kg. de patatas
- 3 dientes de ajo
- 1 manojo de perejil
- Aceite de oliva
- Sal

## Patatas fritas con ajo y perejil (3 comensales)

### Preparación

Pelar las patatas, cortarlas en dados no muy grandes y lavarlos. Escurrirlos bien y freírlos, por tandas, en una sartén con aceite de oliva hasta que estén tiernos. Reservar las patatas fritas en un plato y freír, en la misma sartén, los ajos picados. Cuando estén dorados, incorporar las patatas a la sartén y rehogarlas unos minutos, removiendo. Espolvorear con sal y abundante perejil picado.



*Receta: Domingo*