

# Patatas fritas al ajo y provenzal



## Ingredientes

**Aceite de oliva suave:**

**Hierbas provenzales:** 1 cda.

**Patatas:** 4 Unidades

**Ajos:** 1 Cabeza

**Perejil:** 1 Manojito

## Preparación de la Receta

- Pelamos, lavamos y cortamos las patatas en bastones gordos,
- Pochamos a fuego medio suave las patatas junto con los dientes de **ajo** en el aceite de oliva
- Moviendo de vez en cuando, una vez las patatas estén confitadas, sacamos, escurrimos y dejamos en una bandeja reposar unos minutos.

### Para la provenzal

**picar dos dientes de ajo, el perejil, majar todo con dos cucharadas de aceite de oliva extravirgen y las hierbas de provenzal, poner a punto de sal, terminar con unas gotas de lim&oacute;**

- N.

### Para la presentaci&oacute;

- N
- Freímos las patatas en abundante aceite caliente, hasta que estén muy crujientes por fuera y cremosas por dentro, retiramos a papel, sazonamos con sal y pimienta negra
- Servimos en platos untadas con el majado provenzal.