

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
- Moviéndolo 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 limón

- N.

Para la presentación

- 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.