

Creador: karmela **Recetizador:** eva de la torre



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

cocer las patatas troceadas con las hojas de laurel, para la salsa mezclar aceite de oliva, sal, cominos, pimienta, pimenton, ajo en polvo, cuando las patatas esten cocidas escurrir y echarle la salsa, estan riquisimas

Ingredientes para 4 personas :

- - 1 Kg. de patatas
- - 2 hojas de laurel
- pimenton dulce
- comino
- ajo en polvo
- , aceite de oliva y sal.
- pimienta

Preparación:

Paso 1

puedes poner pimenton picante