

PATATAS A LA ANDALUZA



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Alegna

Descripción:

Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Ingredientes para 6 personas :

- - Un kilo y medio de patatas
- - 10 cucharadas soperas de aceite
- - 30 g de almendras crudas
- - Un diente de ajo
- - Una rebanada de pan frito
- - 2 ramitas de perejil
- - Un pellizco de azafrán
- - 2 vasos de agua caliente
- - Sal y pimienta

Preparación:

Paso 1

En una sartén se pone a calentar el aceite. Se frie la rebanada de pan, se saca y se reserva. En una cacerola se retira parte del aceite. En el que queda en la sartén se frie el diente de ajo entero. Cuando esté dorado se retira y se reserva con el pan. Por ultimo se frien las almendras hasta que estén doradas. Estas 3 cosas se ponen juntas en el mortero y se machacan bien. El resto del aceite de la sartén se agrega al de la cazuela. Se pelan las patatas y se cortan en trozos no muy grandes. Se echan en el aceite y se añade un vaso de agua caliente. En el mortero se machacan: el pan frito, las almendras, el ajo y el azafrán. Una vez bien machacados, se vierte en las patatas revolviendo todo con una cuchara de madera. Se echa el segundo vaso de agua, de forma que cubra las patatas. Se salvan se deja cocer tapado unos 30 minutos. Se sirve en una fuente honda.