

Patatas con Champiñones al Ajillo

Esta es una receta tradicional andaluza, me la dijo una amiga mía y la verdad es que está muy rica. Aunque, si es época de setas, prefiero utilizar: niscalos o robellones, trompeta de la muerte, ceps, ... que tienen un sabor más acentuado a bosque.

INGREDIENTES:

- 350g Patatas
- 350g Champiñones
- 6 Dientes de ajo
- Unas ramitas de perejil
- 2 Cucharadas Aceite oliva
- Una pizca Hebras azafrán
- Una pizca de sal
- 1 vaso agua

2

Raciones



ELABORACIÓN:

1. Pelar las patatas, lavar y cortar en cuadritos de 2 centímetros aproximada mente.
2. En una cazuela poner 4 dientes de ajo con un golpe y el aceite, dar unas vueltas y agregar las patatas.
3. Mientras se rehogan y doran un poquito las patatas, limpiar los champiñones y cortar en cuartos o sextos (si son muy grandes).
4. Agregar las setas a las patatas, sazonar y dejar que evaporen el líquido que van soltando.
5. Prepara un majado con los dos ajos restantes, perejil, pimentón y hebras de azafrán, adicionar a la cazuela y rehogar
6. Agregar el agua y llevar a ebullición.
7. Cocinar 15 minutos o hasta que las patatas estén tiernas y se haya evaporado casi todo el líquido. Rectificar el punto de sal, si es necesario.