Receta de Patatas con Adobillo

28 Feb 2018

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta propia de la provincia de **Málaga**, se trata de unas **Patatas con Adobillo,** podéis ponerlas como entrante o también si lo deseáis como guarnición de algún plato de carne, de cualquier forma quedan deliciosas y os van a encantar.

Ingredientes

- Patatas grandes (tres o cuatro)
- Aceite de oliva
- Orégano (una cucharada grande)
- Comino (una cucharadita)
- Vinagre de jerez (dos cucharadas)
- Pimentón dulce de la Vera (una cucharadita)
- Ajos (tres dientes)
- Sal (al gusto)
- Agua (tres cucharadas)

Modo de Preparación

1. Preparar lo primero el adobillo
2. En una sartén con un poco de aceite de oliva, freír los ajos pelados y enteros, sacarlos y poner en el mortero junto con el orégano, el comino y el pimentón
3. Majar bien todo hasta conseguir una pasta, añadir el vinagre y un poco del aceite frito y mezclar hasta conseguir una crema espesa
4. Pelar las patatas y cortar en rodajas de 1cm aproximadamente
5. Freírlas en una sartén con bastante aceite caliente, sacarlas y colocarlas en una cacerola
6. Añadir el majado del mortero y un poco de sal, echar un poquito de agua y ponerlas al fuego para que den un hervor
7. Servir calientes como entrante o como guarnición de algún plato de carne y....buen provecho!!!