

Patatas amarillas con azafrán



Elementos del invento:

(para dos personas)

- 2 patatas grandes
- 1/2 litro de agua
- 2 ajos
- sal, aceite de oliva, azafrán

Elaboración de los elementos:

Pelamos las patatas y las troceamos. Las cubrimos con agua y las hervimos durante 10 minutos.

Mientras tanto en una sartén freímos los ajos enteros y machacados.

Machacamos en el mortero el azafrán.

Escurrimos las patatas y le añadimos el aceite y el azafrán, dejamos que se integren todos los ingredientes durante 3-4 minutos con el calor residual.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>