



Patatas fritas al montón

TIEMPO DE ELABORACIÓN: 25 minutos.

INGREDIENTES (Para 4 personas)

- 1,5 kgs. de Patatas blancas, a ser posible recién cogidas.
- Aceite de oliva.
- 3 dientes de Ajos secos.
- 3 cucharadas de Vinagre.
- 1 cucharada de sal.

ELABORACIÓN:

Se requema el aceite, se parten las patatas y una vez peladas en rodajas muy finas, se ponen sobre el aceite y se fríen sin dejar que se doren, dándoles vueltas de vez en cuando hasta que estén blanditas.

Se dejan en el fuego para que cojan color doradito poco a poco, según el gusto. Deben quedar doraditas y a montones que se peguen unas a otras.

Otra variedad: Una vez que estén fritas y antes de que se doren, se hace un picado con el ajo y la sal. Una vez picado se le pone el vinagre y se une a la sartén, se les da una vuelta, sin dejar que se quemen los ajos.

DIFICULTAD: MEDIA