



Patro Yébenes Campaña

## Adobillo de patatas



# Adobillo de patatas

Almedinilla

## INGREDIENTES:

- ½ Kg de patatas.
- 4 dientes de ajo.
- Una hoja de laurel.
- Azafrán en hebra.
- Azafrán en polvo (colorante).
- Miga de pan de dos días antes.
- Aceite de oliva.
- Agua.
- Sal.

## ELABORACIÓN:

Cortar las patatas en rodajas gruesas. Freírlas hasta que se doren. Una vez fritas las patatas, retirar aceite. Rehogar en la misma sartén donde están las patatas los ajos pelados, la miga de pan, el laurel, el azafrán y el colorante. Añadir agua, sal al gusto.

Dejar cocer a fuego medio durante 15 minutos aproximadamente.

## VARIEDADES:

Pueden agregarse almejas, setas, etc. Se añaden al adobillo a la vez que los ajos, laurel, miga y colorante. Aderezarse con orégano.

## CURIOSIDADES:

Cuando se han frito más patatas de las que se van a consumir, las más fritas se guardan para hacer el adobillo.