

## *Patatas al Ajocabañil*



Ingredientes para 4 personas:

- 1 kilo de patatas
- 4- 5 ajos
- 1/2 vaso de vinagre
- 1 vaso de agua.

1º. Pelamos y cortamos las patatas como si las fuéramos a hacer a lo pobre.

2º. En una sartén con aceite, freímos las patatas y los ajos (si no queremos que queden restos del ajo los freímos entero, sino los echamos en laminas) y se fríen sin llegar a dorarlas demasiado y que queden más bien pochadas y tiernas, una vez pochadas, añadimos el vinagre y el agua, y dejamos que de un hervor y que se evapore el caldito y listas para servir .