

## **“ENSALADA DE PAPAS”**



### **Ingredientes:**

**1 kg de patatas  
1 cabeza de ajos  
1 manojito de perejil  
1 limón  
1 cebolla  
Aceite de oliva virgen extra  
Pimienta molida negra y sal (al gusto)**

### **Elaboración:**

Mondar y casquear las patatas en trozos, ponerlas a cocer en agua con un poco de sal y cuando estén cocidas, apartarlas en una fuente. Picar los ajos, la cebolla y el perejil y echarlo sobre las patatas, exprimir el limón y agregarlo junto a un generoso chorro de aceite.

Espolvorear con la pimienta, sazonar y mover. Se puede añadir azafrán al sazonado, o también, hacer un majaíllo en un mortero con una pizca de sal para que no salten los ajos, el perejil y pimienta negra en grano con el aceite y el limón y añadir a las patatas.