

PATATAS con ajo y tomillo



El plato que os traigo hoy, es un plato de guarnición, se trata de unas patatas deliciosas que pueden acompañar tanto a una carne como a un pescado.

Son para principiantes, son muy sabrosas y os a sacar de más de un apuro, cuando no sepáis con que acompañar una buena carne o pescado.

La patata es un ingrediente que va bien con todo, se pueden hacer mil platos con ella, tanto de acompañamiento como plato principal, no puedo imaginar mi cocina sin patatas, cada semana en más de un plato de nuestro menú están presentes.

Para este plato es importante elegir unas buenas patatas baby, es decir bastante pequeñas, cuando llegan las patatas nuevas de temporada es fácil comprarlas, pero si no encuentras, las puedes sustituir por las que se pueden encontrar en la zona de verduras refrigeradas de los supermercados, que vienen envasadas en bolsas, listas para preparar al microondas. Vamos al lío.

Ingredientes:

1/2 kg de patatas baby

Aceite de oliva

3 dientes de ajo prensado

1 cucharada de tomillo fresco o bien seco.

Sal y pimienta

Preparación:

Limpiar a fondo las patatas, y ponerlas a hervir en abundante agua con sal, durante 15-20 minutos.

Una vez bien cocidas, las escurrimos y las disponemos sobre una fuente de horno, que habremos cubierto con una hoja de papel sulfurizado. Las aplastamos ligeramente con el dorso de una cuchara, lo suficiente para que se abran un poco, pero que queden de una sola pieza.

Ahora preparamos una mezcla de aceite, ajo picado o mejor prensado y la cucharada de tomillo. Distribuimos dicha mezcla encima de cada una de nuestras patatas, y las salpimentamos al gusto. Ya están listas para ir al horno, que tendremos precalentado a 220°, y procederemos a gratinar hasta conseguir el tostado que nos guste.

Ya tenemos preparadas nuestras patatas, listas para degustar.

Que paséis una buena semana.

