

Ingredientes

Patatas: gusto

Vinagre: 2 cda

Tomillo

Sal

, , , , , , , ,

Pastilla de caldo: 1

Ajo: 2 dientes

Aceite

Instrucciones

- En una olla poner 2L de agua, el caldo y el vinagre (el vinagre está calculado como 1cda/L)
- Añadir las patatas, llevar a ebullición y cocinar hasta que se cocinen parcialmente
- Lo suficiente para mantener la estructura pero se noten "blandas"
- Los últimos minutos se pueden poner hierbas aromáticas frescas (sobras...) para infundonar
- Poner las patatas en una bandeja y dejar a la nevera al menos 1 hora
- Añadir a las patatas un chorrito de aceite y tomillo al gusto
- Distribuir bien las patatas en la bandeja y poner los ajos sin pelar
- Horno 20 min @ 200°C (hasta dorarse)