



<https://www.mepillasquisando.com>



COCOCHAS AL PIL PIL CON PATATAS PAJA



INGREDIENTES:

- 500 gr. de Cocochas.
- 6 Dientes de Ajo.
- Sal y Aceite de oliva virgen.
- 2 Guindillas de Cayena.

ELABORACIÓN:

Limpiamos las cocochas y cortamos por la mitad. Pelamos y cortamos los ajos en láminas muy finas. Ponemos a calentar aceite en una sartén a baja temperatura. Introducimos los ajos y las cayenas y sofreímos sin que lleguen a dorarse los ajos, reservamos. Ahora ponemos las cocochas en el aceite para hacerlas a fuego muy lento. Cuando las tengamos las retiramos y reservamos. Con el aceite templado y fuera del fuego, vamos realizando movimientos circulares con un colador hasta que espese el aceite. Por último emplátamos con los ajos y las cayenas. Acompañamos con unas patatas fritas al estilo paja.

<https://www.mepillasquisando.com>