



BATATA CON ACEITUNAS VERDES Y PEREJIL

INGREDIENTES

- 1 kilo de batata, lavado
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 gran cebolla
- 1 cucharada de polvo de ras el hanout
- 7 aceitunas verdes sin semilla
- 2 cucharadas de perejil

EXPLICACIÓN

Corta la cebolla grueso.

Corta la batata con cascara en cuadritos de 2 cm.

Caliente el aceite de oliva en una sartén y sofríe la cebolla suave y cristalino.

Fríe los cuadritos de batata y el polvo de ras el hanout removido por 2 -3 minutos.

Sirve 200 mililitros de agua y rehoga la batata al dente sin tapadera por 12 - 16 minutos, deja evaporar el líquido.

Pica el perejil. Divide las aceitunas en dos.

Pon la mezcla de batata en una fuente y guarnece con aceitunas y perejil.

ENTREMÉS

2 PERSONAS

TIEMPO: 20 MINUTOS

MIRA MÁS EN:

LA
COMIDA
Deliciosa

