

Patatas con leche de coco

Ingredientes:

- 4 patatas medianas
- 2 dientes de ajo
- 1 vaso de leche de coco
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Sal y pimienta



Preparación:

Se cortan las patatas en gajos y se reservan.

En una cazuela grande se pone a calentar una cucharada de aceite de oliva, donde añadiremos los dientes de ajo picados. Cuando estén empezando a dorarse se añade la patata y se le

da unas vueltas con cuchara de madera para que no se pegue al fondo.

Salpimentamos y añadimos entonces agua hasta cubrir las patatas. Después el vaso de leche de coco. La cantidad de leche de coco puede variar para darle mayor o menor intensidad de ese ingrediente.

Dejamos a fuego medio unos 15-20 minutos, hasta que la patata esté tierna. Probaremos pinchando las patatas con un cuchillo para comprobar si están en su punto.

Dejar reposar unos minutos antes de servir acompañado de colines o pan tostado.