Chirlas al ajillo

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 500 g de chirlas
- 2 patatas cocidas y peladas
- 3 ajos
- 50 ml de vino blanco
- 7 cucharadas de aceite de oliva
- Perejil fresco picado

Preparación:

Paso 1

Pelamos y picamos los ajos. Reservamos. Ponemos el aceite en una sartén, en cuanto empiece a humear añadimos los ajos. Removemos e incorporamos las patatas, que habremos cortado en trozos grandes con anterioridad. Salteamos suavemente, añadimos las chirlas y el vino blanco. Tapamos la sartén y dejamos hacer todo el conjunto durante un par de minutos. Espolvoreamos con perejil.