

# la cocina

en tiempos de

escasez

**Patatas guisadas en salsa verde.**—Se mondan las patatas y se cortan en rodajas finas. Caliéntese el aceite y se frien dos dientes de ajo; cuando estén dorados, retírense a un plato, friéndose seguidamente una cebolla picada muy fina, y cuando empieza a dorarse, rehóguense también las patatas, removiéndolas con una cuchara. Mójense con un poco de agua hirviendo, siendo mejor añadirles el agua según vayan necesitándola para que no resulten muy caldosas. Agréguese la sal, pimienta, perejil picado y los ajos majados en el mortero y desleídos con un poco de agua. Si se agregan dos cubitos de caldo Maggi, resulta más sabrosa. Hágase cocer muy despacio, hasta que las patatas estén muy tiernas, pero teniendo cuidado de conservarlas enteras; siendo frescas, conviene añadirlas cuando se están rehogando media cucharada de harina, pues sin ella la salsa resulta delgada.