

Paella de patata



Ingredientes (para 4 personas)

3 patatas medianas
350 gramos de arroz
Dos o tres dientes de ajo
Azafrán
Aceite y sal

Preparación

Cuando en la España de la postguerra civil las cosas escaseaban y las estrecheces de la gente eran algo muy común, las madres y las abuelas se esforzaban en cocinar platos con lo que había. Como no siempre la carne o el pescado estaban al alcance, aparecieron una serie de arroces preparados con las verduras disponibles, simples pero exquisitos. El que aquí aparece es uno de ellos. A pesar de su simplicidad, durante mi niñez siempre fue uno de mis platos favoritos, que frecuentemente pedía a mi madre.

Poner en la paella un poco de aceite y sofreír los ajos junto a las patatas cortadas a lo largo, como en "lonchas" de medio centímetro más o menos.

Cuando las patatas comiencen a dorar, añadir agua y un poco de azafrán. Cuando el agua hierva, se prueba de sal y se añade el arroz y se deja hasta que el agua desaparezca.