

Papitas con Perejil

Sirve a cuatro

500 gramos de patatas rojas chiquitas o cualquier otro papa pequeña que pueda encontrar

1 Cucharada de mantequilla

1 cucharadita de aceite de oliva

1 Cucharada de perejil picado

Sal y pimienta negra

Frote y lave bien las papas y hervirlas en agua con sal hasta que estén tiernas. Dependiendo del tamaño esto será entre 15 a 20 minutos. Tenga cuidado de no sobre cocinar ya que no queremos que se vuelva un puré. Escurrir las patatas con cuidado para no destruirlas.

Derretir la mantequilla con el aceite en una sartén grande y añadir las patatas. Probar una y decidir si es necesario añadir sal. Agregar la pimienta. Permitir que las patatas se doren - revolviéndolas de vez en cuando. Añadir el perejil y mezclar. Apagar el fuego y servir como guarnición.