

» Papas al ajillo.

Ingredientes para 1 kilo de papas:

- 1 kilo de papas
- 8 dientes de ajos grandes
- Un vaso de aceite de girasol
- Un vaso de vino blanco
- Un poco de orégano y sal

Preparación:

Rallamos o majamos los dientes de ajo en el mortero. En un caldero depositamos los ajos y los cubrimos con el vaso de aceite. Lo ponemos a fuego mínimo por espacio de unos 2-3 minutos, sin que los ajos se doren. Verter el vaso de vino blanco, el orégano, las papas y sal al gusto.



Dejar cocer a fuego mínimo hasta que las papas estén guisadas.

Nota: Pueden utilizar papas pequeñitas de las de arrugar, o bien papas grandes partidas en trozos pequeños. [Receta de Mónica](#)

> Vino recomendable para este plato...



Por el añadido de ajos, que sin duda hace del plato muy exquisito, consideramos lo más adecuado para contrarrestar y como acompañamiento un buen vino rosado, en este caso los rosados del **CRDO de Abona**: vinos muy semejantes a los blancos, redondos y equilibrados con matices de frutos del bosque. Los vinos rosados de Abona resultan frescos y muy interesantes.

o **El frontos rosado** Color fresa intenso, limpio y brillante. Alta intensidad aromática, destacando las notas de frambuesa madura, fresón y fruta roja de hueso. En boca es amable al principio, pasando rápidamente a una buena acidez que lo hace vivo y prolonga su potencia frutal. Una gran estructura y persistencia lo hace un rosado inusual y muy personal.



o **Cumbres de Abona rosado**. Con matices a frutas rojas, grosellas, cerezas... y en boca son redondos.