

# PATATAS AL PIMENTÓN



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Toque de Belén **Recetizador:** Magali Vázquez



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

**El truco de esta receta:**

Para que tenga mas sabor le puedes añadir dos pastillas de caldo de pollo

## Descripción:

Es ideal para la crisis, porque es barata y está riquísima y, en casi todas las casas, tenemos estos ingredientes... Esta deliciosa y se hace en un momento

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 cebolla bien picada
- 1 diente de ajo
- 2 tomates
- 1 puerro
- 1 pimiento verde
- 1 rebanada de pan
- Pimentón
- Aceite
- 800 gr. de patatas
- AGUA
- Pimienta molida
- 1 hoja de laurel
- Perejil fresco
- Pastilla de Caldo de Pollo

## Preparación:

### Paso 1

Se corta la cebolla, el ajo, el puerro y el pimiento, se sofríe en una sartén, cuando va estando se añade el tomate y el pan a trocitos. Una vez que esté todo pochado se bate por la batidora (pero que no quede muy deshecho). En una cazuela (yo lo hice en la olla rápida) se pone la mitad del sofrito, se cortan las patatas a lonchas y se rehogan, se añade agua para que las cubra levemente, ya que tienen que quedar espesas, se agrega una pastilla y media de caldo de pollo, pimienta negra, y laurel y se dejan cocer hasta que estén listas. A la hora de servir,

*se añade el sofrito que teníamos reservado.y el perejil picado.*