

# GUISO DE PATATAS CON CHOPO



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

**Creador:** Noelia Montoya



## **Descripción:**

SIMPLEMENTE GENIAL

**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

## **Ingredientes para 6 personas :**

- 1/2 K. de CHOPO LIMPIO
- 1 TOMATE
- 1 PIMIENTO MEDIANO
- 1 CEBOLLA GRANDE
- 3 ZANAHORIAS
- 3 PATATAS GRANDES
- 1 PELLIZCO de AZAFRÁN EN HEBRAS
- 1 CUCHARITA de COLORANTE ALIMENTICIO
- 1 CUCHARITA DE MOKA de ORÉGANO
- SAL Y PIMIENTA
- 1/2 COPITA de VINO DULCE
- 1/3 COPA de VINO TINTO
- AGUA
- ACEITE
- FIDEOS
- 1 CUCHARITA de PIMENTÓN DULCE

## **Preparación:**

### **Paso 1**

PELAMOS Y CORTAMOS LA CEBOLLA, LAS ZANAHORIAS Y EL PIMIENTO EN DADOS DE 1'5 CM., Y LAS PONEMOS EN UNA CAZUELA CON UN CHORRITO DE ACEITE. POCHAMOS Y AÑADIMOS EL CHOPO. COCINAMOS DE 5 A 7 MINUTOS Y AÑADIMOS EL TOMATE PICADITO Y DEJAMOS QUE SE CUEZA UN POCO MÁS. AÑADIMOS LOS VINOS, LAS ESPECIAS, SALPIMENTAMOS Y CUBRIMOS CON AGUA Y COCEMOS DE 10 A 15 MINUTOS.

### **Paso 2**

PELAMOS Y CASQUEAMOS LAS PATATAS, LAS AÑADIMOS Y DEJAMOS COCER HASTA QUE ESTÉN TIERNAS. AÑADIMOS LOS FIDEOS FINO Y CUANDO ESTÉN LISTOS SERVIMOS CALIENTE.

