

**Creador:** Paco Llull



**Tiempo:** 1h y 15min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Para diabéticos

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Servir adornado con un poco de perejil espolvoreado o una ramita de cilantro.

## Descripción:

Esta receta se convierte en un contundente plato único añadiéndole unas costillas de cerdo.

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 K de Patatas
- 500 gr de Setas variadas
- 2 Cebollas
- 2 dientes de Ajo
- Caldo de Verduras Gallina Blanca
- Pimentón dulce o picante
- Tomillo
- Aceite de Oliva
- Sal
- Pimienta
- 3 ud de Tomates
- 1 hoja de Laurel

## Preparación:

### Paso 1

En una cazuela honda con 3 cucharadas de aceite de oliva pochamos la cebolla picada hasta que se quede transparente.

### Paso 2

Cuando esté lista la cebolla añadimos los tomates rallados, los dientes de ajo machacados, el laurel y el tomillo. Lo rehogamos todo junto durante unos 10 minutos removiendo de vez en cuando.

### Paso 3

Una vez rehogado añadimos las patatas peladas y troceadas y las setas variadas bien limpias. Cocinamos

*durante 5 minutos y añadimos el pimentón (dulce o picante).*

#### **Paso 4**

*Salpimentamos al gusto y añadimos el caldo de verduras hasta que los ingredientes queden bien cubiertos.*

#### **Paso 5**

*Cocemos durante 20 o 25 minutos hasta que las patatas y las setas estén bien tiernas.*

#### **Paso 6**

*Retiramos del fuego y dejamos reposar el guiso durante unos minutos antes de servirlo.*