PATATAS AL PIMENTÓN

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Toque de Belén **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



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.