Patatas revolconas

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** yayi bormen



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- ½ kg de patatas
- 2 Hojas de laurel
- 1 ajo
- 1 trozo de tocino
- 1 Pimiento rojo 1 Cebolla
- Sal Pimentón dulce
- Pimentón picante Aceite

Preparación:

Paso 1

En primer lugar, troceamos el tocino y lo freímos en su propia grasa en una sartén muy caliente. Picamos la cebolla, el pimiento y el ajo. Sofreímos todo en una cazuela con un poco de aceite de oliva, incorporamos un poco de la grasa que han soltado los torreznos y cocinamos.

Paso 2

Cuando los dados de tocino están bien fritos, los escurrimos en papel absorbente para retirar el exceso de grasa. Troceamos las patatas y las añadimos a la cazuela, incorporamos el pimentón y el laurel. Salamos, cubrimos con agua, tapamos y dejamos cocer unos 30 minutos.

Paso 3

Pasado este tiempo aplastamos las patatas . Emplatamos y disponemos encima los torreznos de tocino. Servimos