

## patatas meneas con cuadraditos de panceta



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

**Creador:** karmela **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

### **Descripción:**

se puede usar pimenton picante si tu estomago te lo admite

### **Ingredientes para 1 persona :**

- 2 patatas
- -1 cebolla mediana -dos dientes de ajo
- - Aceite - Sal
- 2 tiras de panceta
- 1 hoja de laurel
- 1 cucharada pimentón dulce
- Un pimiento verde
- 1 chorrito de vino blanco

### **Preparación:**

#### **Paso 1**

freir la panceta en cuadraditos retirar cuando este doraditas en ese mismo aceite dorar la cebolla el pimiento en juliana y rehohgar junto con las patatas añadir el pimenton y dejar cocer machacando de vez en cuando con un tenedor cocer 20 minutos y servir.