

# PATATAS POCHADAS CON PIMIENTOS VERDES



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

**Creador:** Juan Neira Dura **Recetizador:** Ahh



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

**El truco de esta receta:**

SI QUIERES CUANDO ESTEN LAS PATATAS PUEDES PONER UN HUEVO ESTRELLADO POR ENCIMA

## Descripción:

MUY RICO Y ECONOMICO

## Ingredientes para 4 personas :

- 4 PATATAS GRANDES
- 4 PIMIENTOS VERDES
- ACEITE OLIVA
- SAL

## Preparación:

### Paso 1

SE PELAN LAS PATATAS Y SE CORTAN EN RODAJAS, SE COGEN LOS PIMIENTOS Y SE CORTAN EN TROZOS NO MUY GRANDES

### Paso 2

EN UNA SARTEN CON BASTANTE ACEITE SE PONEN LAS PATATAS Y LOS PIMIENTOS HA FREIR A FUEGO LENTO UNOS 15 MINUTOS MAS O MENOS

### Paso 3

PUEDES ACOMPAÑARLO CON CHISTORRA