

PATATAS POCHADAS CON PIMIENTOS VERDES



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

Creador: Juan Neira Dura **Recetizador:** Tolla



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