Patatas con golondro.

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

Creador: carmen luna **Recetizador:** Dolors García

Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Yo suelo poner las cabezas cuando las patatas para que la patata coja mas sabor,y luego la desecho.

Descripción:
En Asturias son muy famosas las patatinas con golondru.

Ingredientes para 4 personas :

- , aceite de oliva .
- !/2 cebolla
- - 2 dientes de ajo
- 1 trozo de pimiento verde
- 1 cucharada de perejil fresco picado
- un chupito vino blanco
- una cuchara de pimenton dulce
- 2 kilos de patatas
- 1 kilo de golondro(pescado)
- sal .

Preparación:

Paso 1

picar la cebolla el ajo y el perejil ,poner a dorar en una olla,

Paso 2

mientras dora la cebolla ,pelar y picar las patatas y el pimiento

Paso 3

añadir un chorrito de vino blanco y el pimenton y rehogar bien todo ,añadir agua hasta cubrirlas.dejar cocer unos 20 minutos,y añadir el golondru,otros 15 minutos y añadir la sal.

Paso 4

dejar cocer despacito hasta que termine de cocer la patata,ya que el pescado cuece enseguida