Patatas Guisadas con Setas

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

Creador: Paco Llull **Recetizador:** tania Segura



Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Para diabéticos
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Servir adornado con un poco de perejil espolvoreado o una ramita de cilantro.

Descripción:

Esta receta se convierte en un contundente plato único añadiéndole unas costillas de cerdo.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 K de Patatas
- 500 gr de Setas variadas
- 2 Cebollas
- 2 dientes de Ajo
- Caldo de Verduras Gallina Blanca
- Pimentón dulce o picante
- Tomillo
- Aceite de Oliva
- Sal
- Pimienta
- 3 ud de Tomates
- 1 hoja de Laurel

Preparación:

Paso 1

En una cazuela honda con 3 cucharadas de aceite de oliva pochamos la cebolla picada hasta que se quede transparente.

Paso 2

Cuando esté lista la cebolla añadimos los tomates rallados, los dientes de ajo machacados, el laurel y el tomillo. Lo rehogamos todo junto durante unos 10 minutos removiendo de vez en cuando.

Paso 3

Una vez rehogado añadimos las patatas peladas y troceadas y las setas variadas bien limpias. Cocinamos

durante 5 minutos y añadimos el pimentón (dulce o picante).

Paso 4

Salpimentamos al gusto y añadimos el caldo de verduras hasta que los ingredientes queden bien cubiertos.

Paso 5

Cocemos durante 20 o 25 minutos hasta que las patatas y las setas estén bien tiernas.

Paso 6

Retiramos del fuego y dejamos reposar el guiso durante unos minutos antes de servirlo.