GUISO DE PATATAS CON CHOPO

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

Creador: Noelia Montoya



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:
SIMPLEMENTE GENIAL

Ingredientes para 6 personas :

- 1/2 K. de CHOPO LIMPIO
- 1 TOMATE
- 1 PIMIENTO MEDIANO
- 1 CEBOLLA GRANDE
- 3 ZANAHORIAS
- 3 PATATAS GRANDES
- 1 PELLIZCO de AZAFRÁN EN HEBRAS
- 1 CUCHARITA de COLORANTE ALIMENTICIO
- 1 CUCHARITA DE MOKA de ORÉGANO
- SAL Y PIMIENTA
- 1/2 COPITA de VINO DULCE
- 1/3 COPA de VINO TINTO
- AGUA
- ACEITE
- FIDEOS
- 1 CUCHARITA de PIMENTÓN DULCE

Preparación:

Paso 1
PELAMOS Y CORTAMOS LA CEBOLLA, LAS ZANAHORIAS Y EL PIMIENTO EN DADOS DE 1`5 CM., Y LAS PONEMOS EN UNA CAZUELA CON UN CHORRITO DE ACEITE. POCHAMOS Y AÑADIMOS EL CHOPO. COCINAMOS DE 5 A 7 MINUTOS Y AÑADIMOS EL TOMATE PICADITO Y DEJAMOS QUE SE CUEZA UN POCO MÁS. AÑADIMOS LOS VINOS, LAS ESPECIAS, SALPIMENTAMOS Y CUBRIMOS CON AGUA Y COCEMOS DE 10 A 15 MINUTOS.

Paso 2
PELAMOS Y CASQUEAMOS LAS PATATAS, LAS AÑADIMOS Y DEJAMOS COCER HASTA QUE ESTÉN TIERNAS. AÑADIMOS LOS FIDEOS FINO Y CUANDO ESTÉN LISTOS SERVIMOS CALIENTE.