

Patatas importantes con guisantes



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

Creador: Pepa cocina **Recetizador:** Juan a.Calderon



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

Fuego lento ;)

Descripción:

Qué rico huele!! Entra un hambre...

Ingredientes para 4 personas :

- patatas
- 1 cebolla mediana
- ajo
- perejil
- harina
- 1 pastilla de caldo concentrado
- un puñado majo de guisantes congelados

Preparación:

Paso 1

Primero, corta las patatas con un centímetro de grosor más o menos, y la cebolla en juliana. Prepara también en un mortero previamente ajo y perejil picado con un poco de aceite. En una cazuela grande con un poco de aceite echa la cebollica. Como las patatas son grandecicas, será todo un éxito que consigas que no se deshagan. Por eso es lo de la cazuela grande. Cuando la cebolla esté transparente, pero sin hacer del todo, echa una cucharada grande de harina y remueve. Echa las patatas. Remueve. Vierte el ajo y perejil picado en las patatas. Remueve. Cubre de agua. Echa una pastilla de caldo de pollo, o de carne, la que más rabia te dé. Remueve y cuece a fuego lento durante 45 minutos. Tapa la cazuela un poco. Si lo quieres hacer más rápido, tu papel como vigilante debe ser la única ocupación del momento. Importante que vigiles todo el tiempo, removiendo para que no se te pegue. Cuando faltan más o menos 10 minutos para que se acaben de cocinar las patatas, echa encima un buen puñado de guisantes congelados. Cuando pase ese tiempo, a comer!