

Receta de Patatas Guisadas a lo Pobre

25 Abr 2016



Buenos días a tod@s, para comenzar esta última semana del mes de Abril, os dejo una receta muy sencilla de preparar y a pesar de que no lleva muchos ingredientes, queda un plato muy rico para toda la familia.

Ingredientes

- Patatas (un kilo o más según comensales)
- Tomates (tres unidades)
- Ajos (dos dientes)
- Vinagre (1 cucharada)
- Sal (al gusto)
- Pimiento verde y rojo (dos medianos)
- Cebolla grande (una)
- Hoja de laurel (dos hojas)
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Pelar las patatas, lavarlas bien y cortarlas según vuestro gusto
2. Escaldar los tomates unos minutos en agua hirviendo, pelarlos y picarlos en trocitos pequeños
3. Lavar los pimientos y picarlos en trozos medianos
4. Pelar y picar la cebolla y los ajos
5. Poner un poco de aceite en una cacerola o cazuela de barro al fuego, y cuando esté caliente, añadir la cebolla, los ajos, los pimientos y los tomates y remover bien
6. Dejar al fuego suave unos 15 minutos, removiendo de vez en cuando
7. Añadir las patatas troceadas, poner un poco de sal y mezclar bien
8. Echar las hojas de laurel y el vinagre, mover bien para que se mezclen los sabores
9. Cubrir las patatas con agua, tapar la cacerola y cocer a fuego suave hasta que las patatas estén blandas
10. Aplastar con un tenedor unos trozos de patata en un plato y añadir a la cacerola para espesar el caldo
11. Servir calientes o templadas según gustos y....buen provecho!!!