Receta de Patatas viudas

26 Mar 2019

Buenos días a tod@s, hoy os dejo una receta muy fácil de preparar y aunque hay personas que retiran las patatas de su dieta porque son muy calóricas, depende de la forma de prepararlas, os puedo decir que así cocinadas son muy saludables estas **Patatas Viudas** que espero que os gusten.

Ingredientes

- Patatas (un Kg y medio o más según comensales)
- Cebolla (una grande)
- Ajos (uno o dos dientes)
- Tomates maduros (tres)
- Agua o caldo de verduras
- **Para el picado:**
- Ajos (dos dientes)
- Almendras tostadas (doce)
- Perejil
- Azafrán o condimento
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Pelar las patatas, lavarlas y cortarlas en rodajas
2. Pelar la cebolla y el ajo, lavarlos y picarlos también
3. Rallar los tomates sin piel ni semillas
4. Sofreír la cebolla, el ajo y el tomate
5. Una vez fritos, añadir las patatas y rehogar bien todo
6. Cubrir justo de agua o caldo de verduras, poner sal al gusto y dejar cocer lentamente
7. Mientras se cuecen las patatas, hacer la picada con el azafrán, los ajos, el perejil y las almendras, en un mortero
8. Añadir al guisado cuando las patatas estén casi cocidas, removiendo con cuidado, tapar el recipiente y dejar cocer unos 5 minutos más
9. Retirar, servir calientes y...buen provecho!!!