

Patatas cocidas fáciles

**Nombre de la receta**

Patatas cocidas fáciles

Tiempo

1 Horas

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos

Sulfito

Descripción

Guiso de patatas cocidas sin carne en olla rápida.

Lugar originario de la receta

España

Ingredientes

- 4 patatas
- 2 cebollas
- 6 dientes de ajo

- 2 pimientos pequeños
- 2 tomates
- 1 zanahoria
- 100 mililitro de vino blanco
- 2 hojas de laurel
- 1 cucharada sopera de pimentón dulce
- 1/2 pastilla de caldo
- al gusto de sal
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva

Pasos

1 Para preparar este guiso fácil de patatas cocidas, en primer lugar prepararemos el sofrito. Para ello picaremos las cebollas y los ajos.



2 A continuación picaremos los 2 tomates y los pimientos. En esta ocasión utilizaremos un pimiento de cada color.



3 En la olla rápida, pondremos las cucharadas de aceite y cuando esté caliente echaremos la cebolla y el ajo.



4 Lo removemos y añadimos también el pimiento. Moveremos continuamente hasta que el pimiento quede cocinado.



5 Una vez está todo pochado es el momento de añadir el tomate. Removemos todo y esperamos a que se cocine un poco.



6 Cuando esté listo y si no nos gustan los trozos de verduras, pasamos a triturar el sofrito.



7 Es el momento de añadir el vino, las hojas de laurel y la media pastilla de caldo que podemos sustituir por sal. Dejamos que se consuma un poco el vino.



8 Por otro lado pelamos, lavamos y cortamos en trozos las patatas. Le echamos un poco de sal a los trozos.



9 Añadimos las patatas junto con la cucharada sopera de pimentón dulce.



10 Es el momento de pelar, cortar la zanahoria en trozos y añadirla a la olla. Cubrimos de agua hasta que las patatas queden cubiertas y tapamos la olla. Cocemos durante 20 minutos a partir del momento en el que la olla rápida comience a silbar.



11 Al cabo de 20 minutos quitaremos el vapor de la olla y ya tendremos listas nuestras ricas y sencillas patatas cocidas.



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Juan Manuel Jurado