

Patatas con pota



Nombre de la receta

Patatas con pota

Tiempo

1.5 Horas

Dificultad

Sencilla

Personas

2

Alérgenos

Moluscos
 Sulfito

Descripción

Guiso de pota y patatas cocidas.

Lugar originario de la receta

España

Ingredientes

- 1/2 cebolla
- 1/2 pimiento verde pequeño
- 1/2 pimiento rojo pequeño

- 2 dientes de ajo
- 2 cucharadas soperas de tomate frito
- 1 hoja de laurel
- 4 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1/2 cucharaditas de pimentón dulce
- 1 vaso de vino blanco
- 300 gramos de pota (ya limpia)
- 2 patatas grandes
- al gusto de sal

Pasos

1 Para realizar nuestra rica y sencilla receta, partiremos en trozos la cebolla, los ajos y el pimiento y los pondremos a pochar con el aceite salando las verduras un poco.



2 Una vez las verduras están pochadas añadimos el tomate frito, removemos unos segundos y echamos el vino.



3 Cuando ha evaporado el alcohol, trituramos el sofrito pero no demasiado. Así conseguiremos un caldo más espesito pero muy natural.

4 A continuación añadimos el pimentón, la hoja de laurel, la pota y las patatas partidas en trozos cachados. Salamos al gusto, cubrimos de agua y dejamos cocer hasta que las patatas estén tiernas (aproximadamente una hora a fuego no demasiado alto). Se nos quedará un plato de cuchara riquísimo.



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares