

Receta de Puré de Patatas al Orégano con Picatostes

23 Oct 2014



Buenos días a tod@s, para hoy jueves os dejo una receta muy rica que preparé el otro día en casa y nos encantó el rico sabor que le da el orégano a este puré, y hasta los más peques de la casa lo comerán con mucho gusto.

Ingredientes

- Patatas (seis o siete según comensales)
- Pimiento rojo (dos medianos)
- Pimiento verde (uno o dos)
- Cebolla (una pequeña)
- Tomates (uno o dos medianos)
- Aceite de oliva
- Ajos (cuatro o cinco dientes)
- Perejil
- Orégano (una cucharada)
- Sal
- Pimentón y condimento amarillo
- Pan del día anterior en taquitos (a vuestro gusto)

Modo de Preparación

1. En una cacerola con un poco de aceite de oliva refreír los pimientos rojo y verde, partidos en trozos
2. Picar la cebolla y añadir al sofrito junto con el tomate bien picadito
3. Machacar los ajos y el perejil y echar también al sofrito, remover bien todo
4. Pelar las patatas, lavarlas y trocearlas y añadirlas a la cacerola, remover bien y ponerles sal al gusto
5. Poner un poco de pimentón rojo y un poco de condimento amarillo y el orégano, remover bien todo
6. Añadir agua que cubra las patatas y dejar cocer hasta que estén blanditas
7. Dejar templar y triturarlas con la batidora hasta que quede un puré espesito, si os gusta mas claro pues añadir un poco de agua
8. Freír los taquitos de pan en aceite muy caliente hasta que estén doraditos, sacar y poner a escurrir sobre papel de cocina
9. Servir el puré caliente, acompañar con los picatostes y.....buen provecho!!!