

Receta de Níscalos con Patatas y Orégano

21 Nov 2014



Buenos días a tod@s, como aún seguimos con la temporada de setas, para hoy os dejo esta receta de níscalos con patatas que resulta un plato estupendo para comer todos en familia y con el rico sabor que les da el orégano.

Ingredientes

- Patatas (un kg o más según comensales)
- Pimiento rojo (uno o dos medianos)
- Pimiento verde (dos o tres)
- Níscalos (medio o un kg)
- Cebolla (una mediana)
- Tomates maduros (uno o dos)
- Ajos (cuatro o cinco dientes)
- Perejil
- Laurel (una o dos hojas)
- Pimentón rojo y Condimento amarillo
- Orégano (una cucharadita)
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Poner aceite de oliva en una perola o cazuela honda, picar los pimientos rojo y verde en trozos un poco grandes y refreírlos en el aceite
2. Picar la cebolla, el tomate, los ajos y el perejil y añadir a la cazuela, remover bien y poner el laurel
3. Lavar y picar los níscalos en trozos medianos, echarlos con el sofrito, añadir un poco de sal y pimentón rojo
4. Pelar las patatas y trocearlas, añadir las a la cazuela y remover bien para que se mezclen bien los ingredientes, espolvorear el condimento y el orégano y volver a remover
5. Añadir agua suficiente para que cubra las patatas, ajustar la sal y dejar cocer unos veinte minutos hasta que las patatas estén blanditas
6. Servir calientes y....buen provecho!!!