

Receta de Patatas a lo Pobre con Vinagreta de Jerez

09 Mar 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una rica receta que podéis preparar como plato único o como guarnición de un plato de carne, de cualquier modo resultan exquisitas y gustarán a toda vuestra familia.

Ingredientes

- Patatas (tres o cuatro medianas)
- Cebolla (una)
- Ajo (un diente)
- Pimiento rojo (uno)
- Pimiento verde (uno)
- Sal
- Perejil
- Aceite de oliva
- Vinagre de jerez (un chorrito)

Modo de Preparación

1. Pelar las patatas, lavarlas y cortarlas en rodajas un poquito gruesas
2. Cortar la cebolla en juliana y los pimientos también en tiritas
3. Poner un poco de aceite en una sartén y echar la cebolla y los pimientos, dejar que se refría a fuego medio durante unos minutos
4. Echar las patatas y ponerlas un poco de sal, remover con cuidado y taparlas durante unos cinco minutos
5. Ponerlas en una fuente para horno a 180º y meter un rato hasta que se terminen de hacer
6. Machacar el ajo con el perejil picado y añadir un chorrito de vinagre, remover bien
7. Rociar las patatas con la vinagreta
8. Servir solas o como guarnición de alguna carne y.....buen provecho!!!