

## Receta de Patatas Con Choco

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, comenzamos una nueva semana y para hoy os dejo una rica receta que si no habéis comido nunca, os recomiendo que la preparéis, pues resulta deliciosa, por si algun@ no sabe que es el Choco os diré que es un cefalópodo de la familia de la sepia y el calamar, muy tierno y sabroso.

### Ingredientes

- Choco troceado (medio kg o 1kg, según comensales)
- Patatas
- Tomate (uno grande)
- Cebolla (una mediana)
- Pimiento verde (uno mediano)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Guisantes (opcional unos 100grs.)
- Laurel (una o dos hojas)
- Vino blanco (medio vaso)
- Aceite de oliva
- Colorante amarillo
- Sal y Agua

### Modo de Preparación

1. Lavar y picar muy finitos el tomate, la cebolla, el pimiento y los ajos
2. En una cacerola con un poco de aceite de oliva caliente, refreír toda la verdura menos el tomate, con el laurel y un poco de sal, y dejar hasta que esté bien blandita
3. Si el choco no está cortado, partirlo en tiritas a vuestro gusto y meter en el frigo un rato
4. Cuando esté listo el sofrito echar el tomate y subir un poco el fuego durante unos diez minutos
5. Añadir el choco al sofrito y remover unos minutos, después añadir el vino y remover, luego añadir el colorante y el agua que estiméis necesario para cocer las patatas, dejar que cueza sobre unos quince o veinte minutos
6. Pelar las patatas y trocearlas a vuestro gusto y echarlas a la cacerola u olla, si os gustan los guisantes, podéis añadirlos, rectificar de sal
7. Dejar cocer unos veinte minutos hasta que las patatas estén blandas, si lo hacéis en olla rápida pues el tiempo de cocción será la mitad
8. Si el caldo os gusta espesito, pues podéis deshacer un poco de harina o maicena en un poco de agua y lo dejáis que hierva unos minutos para que espese y.....buen provecho!!!