

Receta de Patatas Con Verduras Al Orégano

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta también llamada "papas con moscas" es muy fácil de preparar y muy apropiada para estos tiempos de crisis, aunque no por ello, deja de ser un rico plato para ser degustado en cualquier ocasión.

Ingredientes

- Patatas (tres o cuatro, según comensales)
- Orégano seco (una o dos ramas)
- Caldo de verduras (medio o un litro según cantidad de patatas)
- Pimiento verde (uno o dos)
- Pimiento rojo (uno o dos pequeños)
- Cebolleta (una o una cebolla mediana)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Tomates maduros (dos o tres)
- Pimentón dulce
- Sal y Pimienta negra
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. En una cazuela con aceite de oliva, refreír los pimientos en trozos, la cebolla troceada y los ajos en láminas hasta que estén blanditos
2. A continuación echar los tomates troceados en cuartos con piel o sin piel como mejor queráis
3. Pelar las patatas y trocearlas en forma escachada y en trozos grandes y añadirlas al sofrito y echar un poquito de pimentón, removerlas para mezclar bien todo
4. Añadir el caldo de verduras o agua, hasta que las cubra y echar un poco de sal y pimienta, subir el fuego hasta que empiece a hervir y después bajarlo y dejar una media hora cociendo
5. Cuando hayan pasado unos veinte minutos, echar las ramas de orégano y dejarlas unos cinco o diez minutos, después se pueden retirar dejando algunas hojas para que hagan el efecto de "moscas"
6. Servir calientes y...buen provecho!!!