

Receta de Patatas Fritas Con Pimientos

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta que es una de mis preferidas en esta nueva estación que va a comenzar el día 21, espero que os guste porque aparte de ser sencillísima de preparar, está riquísima.

Ingredientes

- Patatas frescas (cuatro o cinco)
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimientos verdes (sobre un kg.)

Modo de Preparación

1. En una sartén o cazuela poner aceite de oliva a calentar
 2. Pelar las patatas y cortarlas en rodajas no muy finas
 3. Lavar los pimientos y trocearlos a vuestro gusto
 4. Cuando el aceite esté caliente, echar los pimientos con un poco de sal
 5. Cuando estén a medio freír, echar las patatas con un poco de sal y dejar hasta que estén fritas, removiendo de vez en cuando
 6. Sacar e ir colocando en una fuente sobre papel de cocina para que escurran el exceso de aceite
 7. Podéis tomarlas frías o calientes, como más os gusten y...buen provecho!!!
-