



LA PATATA Y SUS RECETAS



Patatas viudas a la riojana

Fácil para hacerla con tus hijos

Ingredientes (4 personas)

- 1 kilo de patatas.
- ½ cebolla.
- ½ pimiento verde.
- 2 dientes de ajo.
- 1 hoja de laurel (opcional).
- 1 cucharadita de pimentón.
- 8 cucharadas de aceite de oliva virgen extra.
- Sal.

Elaboración

Pelamos las patatas y las troceamos cascándolas (introducimos el cuchillo pequeño y en vez de cortar el trozo entero, en el último momento desgajamos el trozo de la patata).

Cortamos en brunoise la cebolla, el pimiento verde y el ajo (cortado en trocitos pequeños).

En una cazuela honda ponemos al fuego las verduras con el aceite de oliva y elaboramos un sofrito.

Cuando esté dorada la verdura añadimos la patata cascada, rehogamos con la verdura, cubrimos de agua y añadimos una pizca de sal.

Añadimos la hoja de laurel y dejamos cocer hasta que la patata esté blandita (unos 40 minutos).

En el momento de servir espolvoreamos con un poco de pimentón dulce de calidad y un chorrito de aceite de oliva.