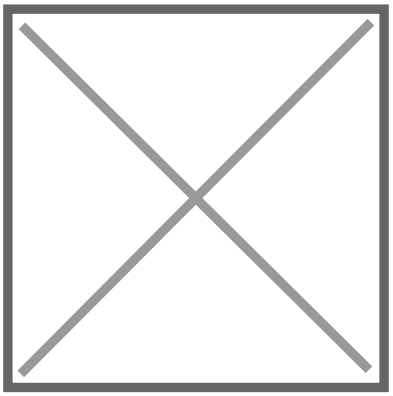

GuarniciÃ³n apetitosa y multiuso

DescripciÃ³n

default watermark

GUARNICIÃ?N APETITOSA Y MULTIUSO 4

Yo creo que no habrÃ¡ nadie a quien lo le guste esta receta, en vez de con pimiento verde, se puede hacer con rojo, sÃ³lo con cebolla, con puerroâ?¦ en fin, en la variaciÃ³n estÃ¡ el gusto.

Marida muy bien tanto con pescado como con carne y por supuesto con huevos, ya sea en revuelto o fritos. O como primer plato.

Ingredientes: **(Para cuatro personas).**

- 4-5 patatas, dependiendo del tamaÃ±o.
- 5 pimientos verdes medianos que sean tiernos.
- 1/2 cebolla grande.
- Sal, pimienta y un buen chorro de aceite de oliva.

PreparaciÃ³n:

Pelamos y lavamos las patatas, las cortamos en dados. Reservamos.

Lavamos los pimientos, les quitamos las pepitas y troceamos no menudos. Reservamos.

Lavamos y troceamos la cebolla menuda. Reservamos.

Mezclamos todos los ingredientes en un bol grande y salpimentamos.

Vertemos un buen chorro de aceite de oliva (como para cuando hacemos tortilla de patata) sobre una sartÃ©n amplia, la ponemos al fuego. Cuando el aceite este caliente echamos los ingredientes y vamos dejando que se pochen, removiendo para que se hagan todos por igual.

GUARNICIÃ?N APETITOSA Y MULTIUSO 1 GUARNICIÃ?N APETITOSA Y MULTIUSO 2

default watermark

Cuando veamos que el pimiento y las patatas estan hechos y un poco tostaditos, retiramos del fuego, escurrimos bien el aceite y presentamos en los platos.

GUARNICIÃ?N APETITOSA Y MULTIUSO 3

Tendremos una guarniciÃ³n para acompaÃ±ar platos de carne, pescado, huevosâ?¦ o un primer plato.

Â¡No puede estar mas rico con menos esfuerzo!

GUARNICIÃ?N APETITOSA Y MULTIUSO 5

> **Consejo:** Esta guarniciÃ³n es para comer reciÃ©n hecha y caliente. A medida que se va haciendo, iremos bajando de intensidad el fuego. Escurriremos el aceite lo mÃ¡ximo posible.

VisÃtanos en Facebook: facebook.com/masqpostres y en la web:

www.masqpostres.es

TambiÃ©n podÃ©is dejar vuestras opiniones, sugerencias y demÃ¡s en nuestra direcciÃ³n de correo:

hola@masqpostres.es

CategorÃa

1. Verduras hortalizas y legumbres

Fecha de creaciÃ³n
julio 18, 2016
Autor
admin

default watermark