



Guarnición apetitosa y multiuso

Descripción



Yo creo que no habrá nadie a quien lo le guste esta receta, en vez de con pimiento verde, se puede hacer con rojo, sólo con cebolla, con puerro, en fin, en la variación está 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 tamaño.

- 5 pimientos verdes medianos que sean tiernos.
- 1/2 cebolla grande.
- Sal, pimienta y un buen chorro de aceite de oliva.

Preparaci3n:

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 sart3n amplia. la ponemos al fuego. Cuando el aceite este caliente echamos los ingredientes y



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.



default watermark

Tendremos una guarnición para acompañar platos de carne, pescado, huevos o un primer plato.

¡No puede estar mas rico con menos esfuerzo!



Consejo: Esta guarnición es para comer recién hecha y caliente. A medida que se va haciendo, iremos bajando de intensidad el fuego. Escurriremos el aceite lo máximo posible.

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

www.masqpostres.es

También podéis dejar vuestras opiniones, sugerencias y demás en nuestra dirección de correo:

hola@masqpostres.es

Categoría

1. Verduras hortalizas y legumbres

Fecha de creación

julio 18, 2016

Autor

admin

default watermark