

PATATAS CON SETAS

INGREDIENTES

1 kg de patatas
250 gr. de setas
1 pimiento rojo
1 zanahoria
1 cebolla pequeña
1 tomate maduro
2 cabezas de ajo
2 hojas de laurel
½ cucharadita de pimentón dulce
aceite de oliva virgen extra
sal marina

ELABORACIÓN

- Pelar, lavar y cortar las patatas
- Limpiar bien las setas y trocearlas, pelar la zanahoria y la cebolla y picarlas menudas. Lavar el pimiento y cortarlo en trozos pequeños, pelar el tomate y rallarlo.
- En una cazuela calentar el aceite, cuando esté añadir las setas, hortalizas, el ajo picado y el laurel. Rehogar a fuego vivo durante unos minutos.
- Cuando el sofrito esté ligeramente dorado añadir las patatas y el pimentón. Dar unas vueltas y echar agua caliente hasta cubrir las patatas. Dejar cocer hasta que estén tiernas. Un poco antes de terminar la cocción sazonar.