

# 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.