

Patatas guisadas



Ingredientes PARA 6 PERSONAS

- 100 g de pimiento rojo
- 100 g de pimiento verde
- 150 g de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 70 g de aceite de oliva
- 1 cucharada de pimentón
- 1000 g de patata pelada y partida en trozos grandes
- 2 y, pastillas de caldo
- 1 pimienta de Cayena pequeña
- 1 hoja de laurel
- Agua hasta cubrir las patatas (aprox. 500 g)
- 1 cubilete de perejil picado, sólo las hojas

Tiempo de preparación: 15 min Tiempo con Thermomix: 31 min 4 s Tiempo total 46 min 4 s

Preparación

- Ponga en el vaso el pimiento rojo, el pimiento verde, la cebolla, y el ajo y programe 4 segundos, velocidad 4.
- Añada el aceite y programe 7 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad 1.
- Añada el pimentón y mezcle 3 Ó 4 segundos en velocidad 3.
- Ponga la mariposa en las cuchillas, añada las patatas y programe 2 minutos, 100°, giro a la izquierda, velocidad 1.
- Añada las pastillas de caldo, la pimienta de cayena y el laurel y cubra las patatas con agua. Coloque el cestillo sobre sus 4 patitas encima de la tapa para que no salpique y programe 22 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad 1
- Justo antes de terminar, añada por el bocal el perejil picado con las tijeras.

- Sirva inmediatamente.

Teléfonos 918454334 o 661583431

Mari Carmen López www.todoothermomix.com Mari-Carmen@todoothermomix.com