



PATATAS CON SALSA DE PIMIENTOS

 40 min  4 personas

Ingredientes

- 12 **patatas medianas** (600gr)
- 1 **cebolla**
- 1 **pimiento rojo**
- 1 **pimiento verde**
- 330ml **caldo verduras**
- 100ml de **leche evaporada**
(sustituible por leche, nata, bebida vegetal...)
- 1 cucharadita de **pimentón**
- 1 cucharadita de **orégano**
- **Sal** al gusto
- 3 cucharadas de **aceite de oliva virgen extra**
- **Perejil fresco**

Preparación

1. **Añade el aceite, la cebolla y los pimientos** en dados pequeños y sal al gusto y sofríe durante unos 10 minutos.
2. **Añade las patatas lavadas y enteras, orégano y pimentón.** Remueve, cubre con el caldo de verdura y cocina 10-15 minutos dependiendo del tamaño de la patata.
3. **Comprueba que las patatas están cocinadas** y entonces las retiras.
4. **Vierte en el caldo la leche evaporada**, tritura e incorpora de nuevo las patatas cocidas, añade perejil picado, remueve y listo.

FUENTE: [HTTPS://WWW.SABOREANDA.COM/](https://www.saboreanda.com/)

COOPERATIVA AGROECOLÓGICA DE GRANADA

