

PATATAS A LOS TRES PIMIENTOS



4-6



20'



15'



Preparación

Pelar las patatas, cortarlas a rodajas y cocerlas al vapor unos 15 minutos; o confitarlas en abundante aceite a 80°

Pincharlas para saber si están tiernas, escurrir el aceite y añadir sal. Reservar

Cortar las cebollas en brunoise y rehogar en un cazo con el aceite

Cuando esté "caída" la cebolla añadir los pimientos sin pepitas y cortados en cuadraditos.

Tener cuidado que no se quemen, remover muy a menudo hasta que estén hechos, añadir sal

Añadir el tomate triturado y dejar cocer unos minutos, rectificar de sal

Ingredientes

8 patatas medianas, de cocer

1 pimiento rojo

1 pimiento verde

1 pimiento amarillo

2 cebollas

¼ kg tomate triturado

1 dc. Aceite

Sal, cebollino

[Confitar](#)



Presentación

Colocar unas cuantas rodajas de patata y encima el sofrito de pimientos, adornar con el cebollino

