



VASADOR
VICTORIA
naturalmente, cocina



Patatas con niscalos “brasa”

HOJA 1



Ingredientes para 6 raciones: -1/2 Kg. de niscalos – 1,5 Kg. de patatas

- 1 cebolla – 1 pimiento verde – 2 dientes de ajo – 2 cucharadas pequeñas de pimentón dulce – pimienta negra – 1 cayena – medio vaso de vino blanco - aceite de oliva – sal – agua.

Preparación :

- *En una olla, (preferiblemente hierro fundido) vamos pochando la cebolla bien picada, a la que previamente hemos añadido un chorretón de aceite de oliva y un poco de sal, cuando esté transparente, añadimos el pimiento verde, los dientes de ajo bien picados, dejamos 5 minutos más y añadimos las setas troceadas, sofreímos todo durante 10 minutos más, y añadimos medio vaso de vino blanco. Seguidamente, añadimos las patatas cortadas en crak, la pimienta, el pimentón, la cayena, (si nos gusta un poco picante), y removemos durante 5 minutos.*
- *Cubrimos de agua, 3 dedos por encima, y en 35/40 minutos, si la patata está en su punto, rectificamos de sal y retiramos del fuego, dejamos reposar, y listo para servir.*



**Con nuestras Putxeras Victoria, así cualquiera”*

**Potenciando el sabor de los alimentos”*

**La brasa de ayer, con la rapidez de hoy.”*

