

Castela - A Mancha

Tempo



45'

Racións



6

Apta para



Nenos

Patacas con cogomelos

O guiso de patacas con cogomelos é típico da tempada delas, do outono

Ingredientes

1 cebola pequena

2 dentes de allo

Sal

Aceite de oliva virxe extra

1,5 l de caldo de verduras

1 kg de patacas

2 follas de loureiro

1/2 kg de cogomelos

1 cullerada sopeira de pemento doce en po

En Castela-A Mancha prepárase con níscaros, aínda que se pode facer con calquera outro cogomelo (tanto ventureiro coma de cultivo).

Elaboración

1. Picamos miúdos a cebola e mais o allo, incorporámoslos a unha tarteira xunto cun chisco de sal e fritímolos con moi pouco lume durante 10 minutos en aceite de oliva virxe extra. Se é necesario, vertémoslle algo do caldo para que non se pegue.
2. Estonamos, escachamos e agregamos as patacas no rustrido xunto coas follas de loureiro. Refogamos durante uns 5 minutos.
3. Limpamos e cortamos en tiras os cogomelos e, xunto co pemento en po, incorporámoslos tamén á tarteira.
4. Vertemos o caldo, remexemos e levamos a ebulición. Posteriormente, cociñamos con lume moderado-maino durante 40 minutos. A media cocción, comprobamos o punto de sal, se fose necesario, rectificamos del.
5. Deixamos repousar o guiso uns 10 minutos antes de servírmolo, quente.

! Este prato pódese tomar como entrante ou como gornición de carnes ou legumes.