

Castilla La Mancha

Tiempo



45'

Raciones



6

Apta para



Infantil

Patatas con setas

El guiso de patatas con setas es típico en la temporada de setas, el otoño

Ingredientes

- 500 g de setas
- 1 kg de patatas
- 1 cebolla pequeña
- 2 dientes de ajos
- 1 cucharada sopera de pimentón dulce
- 1'5 l de caldo de hortalizas
- 2 hojas de laurel
- Sal

En Castilla La Mancha se hace con los níscalos, pero se puede elaborar con otras variedades de setas tanto de bosque como de cultivo.

Elaboración

1. Pochar la cebolla y los ajos picados finos con un poco de aceite y una pizca de sal en una cazuela durante unos 10 minutos a fuego muy suave. Añadir un poco de caldo para que no se peguen.
2. Pelar, cachelar o chascar, lavar y escurrir las patatas. Incorporarlas al sofrito junto con las hojas de laurel y rehogar unos 5 minutos.
3. Limpiar las setas y cortar en tiras. Incorporar a la cazuela con el pimentón.
4. Verter el caldo, mezclar y llevar a ebullición. Cocinar a fuego medio bajo durante 40 minutos.
5. A media cocción comprobar el punto de sal, si es necesario rectificar. Reposar el guiso, unos 10 minutos antes de servir caliente.

Tradicionalmente se preparaba en cualquier ocasión durante la temporada de las coles: otoño e invierno

! Si se quiere completar el plato con proteína vegetal, se puede añadir por encima legumbres salteadas; alubias o garbanzos.