

## Castella La Manxa

Temps



45'

Racions



6

Apta par a



Infants

# Patates amb bolets

*El guisat de patates amb bolets és típic de la temporada de bolets, a la tardor*

## Ingredients

500 g de bolets

1 kg de patates

1 ceba petita

2 grans d'all

1 cullerada soper de pebre dolç

1,5 lt de brou de verdures

2 fulles de llorer

Sal

! A Castella-la Manxa es fa amb els rovellons, però es pot elaborar amb altres varietats de bolets tant de bosc com de cultiu.

## Elaboració

1. Fregir la ceba i els alls picats fins amb una mica d'oli i un pessic de sal en una cassola durant uns 10 minuts a foc molt suau. Afegir una mica de brou perquè no s'enganxi.
2. Pelar, rentar i escórrer les patates. Incorporar-les, trossegades, al sofregit juntament amb les fulles de llorer uns 5 minuts.
3. Netejar els bolets i tallar-los a tires. Incorpora-ho a la cassola amb el pebre vermell.
4. Abocar el brou, barrejar i portar a ebullició. Cuinar a foc mitjà baix durant 40 minuts.
5. A mitja cocció comprovar el punt de sal, si s'escau, rectificar. Reposar el guisat, uns 10 minuts abans de servir-ho calent.

*En algunes versions d'aquest guisat s'afegeix una mica de bitxo per donar un toc picant i el brou que s'utilitza sol ser de carn*

! Aquest plat es pot prendre com a entrant o com a guarnició de carns o llegums.