

Libreta: Verduras
Creado: 26/03/2018 22:28
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/papas-viudas.html>

Papas viudas

INGREDIENTES

- 1 1/2 kilos de patatas
- 2 cebollas medianas
- 2 tomates grandes
- 1/2 cabeza de ajos
- 1 pimiento dulce
- 1 vaso de aceite de oliva
- 1/2 vaso de vino blanco
- una pizca de cominos
- pimentón
- perejil picado
- sal
- 1 o 2 huevos duros para decorar

PREPARACIÓN

Pelar las patatas y partirlas en cuadritos. Freírlas brevemente en aceite caliente, escurrir y reservar.

Pelar las cebollas, tomates, pimiento y ajos y partírlas en cuadritos. En el resto del aceite de freír las patatas se hace un sofrito con todos los demás ingredientes excepto el agua y el vino.

Colocar capas de patatas y sofrito en un caldero y regar con la mezcla de agua y vino. Poner a fuego lento y dejar que se termine de hacer.

Servir en el mismo caldero y si se quiere se puede colocar por encima uno o dos huevos duros cortados en rodajas.

Nota:

Este plato muy popular en todas las Islas Canarias tiene su nombre porque las patatas van sin ningún acompañamiento importante, es decir, sin carne ni pescado de ningún tipo.