

Libreta: Patatas
Creado: 26/03/2018 13:14
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/patatas-con-guisantes-y-habas.html>

Patatas con guisantes y habas

INGREDIENTES

4 patatas grandes
100 gr. de guisantes pelados
100 gr. de habas peladas
6 pimientos del piquillo
2 cebollas
4 dientes de ajo
2 cucharadas de harina
Pan rallado
Agua
Aceite
Sal
Perejil picado

PREPARACIÓN

Cuece las habas y los guisantes en un cazo con agua y sal durante 15 minutos. Escurre y reserva el caldo.

Limpia las patatas, colócalas en una bandeja de horno, rocíalas con un poco de aceite, sazónala con sal gruesa e introduce en el horno a 200 °c, durante 30 minutos. Cuando se enfríen ábrelas por la mitad y con ayuda de una cuchara vacíalas, teniendo cuidado de no romper la piel. Reserva la carne de la patata.

Pica fina la cebolla y 2 ajos, ponlo a pochar en una cazuela con aceite. Añade la harina, mezcla e incorpora los guisantes, las habas y la carne de las patatas utilizando el caldo para ligar la salsa. Rellena las patatas, espolvorea la superficie con pan rallado e introduce en el horno para gratinarlas.

Para la salsa de los pimientos, pon a pochar la cebolla y los otros 2 ajos troceados en una cazuela con aceite.

Añade los pimientos, rehoga y añade el caldo de carne. Deja cocer unos 5 minutos pásalo por la batidora y por un chino.

Coloca la salsa en el fondo de la bandeja y encima las patatas.