

# PATATAS GUISADAS CON SALSA DE SOJA

## INGREDIENTES

Para el sofrito:

50 g de aceite de oliva virgen, extra

150 g de cebolla

100 g de pimiento verde

100 g de pimiento rojo

2 dientes de ajo

Resto:

70 g de salsa de soja

1 Kg. de patatas de hervir peladas y chascadas en trozos grandes

600 g de agua

1 cubo de hojas de perejil troceadas

1 hoja de laurel

1 cayena (opcional)

Pimienta al gusto

1 pastilla de caldo de ave o sal

## PREPARACIÓN

Ponga la cebolla, los pimientos y los ajos en trozos en el vaso del Thermomix y píquelos programando 4 segundos En velocidad 3 1/2, ayudándose con la espátula para que quede en trozos pequeños. Saque y reserve.

Ponga la mariposa en las cuchillas. Añada el aceite y lo troceado anteriormente y programe 10 minutos, 100°, velocidad 1.

A continuación, incorpore las patatas y programe 2 minutos, 100°, velocidad 1. Añada la saja, el agua, la hoja de laurel, la cayena si la pone, la pastilla de caldo o sal y la pimienta, y programe 25 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. (Ponga el cestillo invertido sobre la tapadera para evitar salpicaduras).

Sírvalas espolvoreadas con el perejil troceado.