

PATATAS CON PIMIENTOS Y TOMATE

- patatas
- pimientos
- tomates (naturales o enlatados)
- cebolla
- aceite de oliva virgen extra
- sal

En esta receta no se dan cantidades, son proporcionales al número de comensales y al gusto de la cocinera.

Triturar el tomate.

En una sartén poner aceite a calentar, añadir la cebolla en trocitos y dorar. Añadir el tomate, ajustar de sal y freír a fuego lento.

En otra sartén poner aceite, cuando esté caliente añadir cebolla en trozos mayores que los utilizados para el tomate. A continuación añadir las patatas y los pimientos y la sal y freír.

Cuando está casi hecho añadir el tomate frito y dejar unos minutos que se termine de hacer el conjunto.

Meter unos 15 minutos en el horno a dorar la superficie.

Este plato puede ir acompañado de huevos fritos, chistorra, chorizo, morcilla, etc.