

## PATATAS CASTELLANAS



### Ingredientes: (Para 4 personas)

- 1 kgr. Patatas.
- 1 cebolla.
- 5 cucharadas de aceite.
- 1 cucharada de harina.
- 1 cucharadita de pimentón dulce.
- 1 diente de ajo.
- 1 hoja de laurel.
- Sal.
- Pimienta.
- 500 cc. de caldo o agua.

### Preparación:

En una sartén honda o una cazuela **saltea la cebolla** picada fina con el ajo picado, hasta que empiece a dorarse. Añade las **patatas** peladas y cortadas en dados gruesos y saltea unos minutos.

Incorpora el pimentón y remueve unos minutos. Espolvorea con la harina, removiendo brevemente hasta que empiece a dorarse. Vierte ahora el caldo o agua, lo suficiente para cubrir las patatas, añade la hoja de laurel y sazona con pizca de sal y pimienta. Deja cocer a **fuego lento unos 20-30 minutos**, o hasta que las patatas queden muy tiernas.

Si ves que se queda muy seco el guiso añade un poco de agua o caldo a media cocción, siempre en pequeñas cantidades.

Aparta, deja reposar un momento y sirve como primer plato o entrante, aunque también se puede servir como guarnición de platos de pescado.