

PATATAS A LA MEDITERRÁNEA



Ingredientes: (Para 4 personas)

- 400 g de patatas para asar-guisar.
- 200 g de gambas peladas.
- 6 pimientos del piquillo.
- 1 cebolla mediana.
- 2 dientes de ajo.
- 50 g de aceitunas negras deshuesadas.
- 1dl de aceite de oliva.
- 0,750 litro de caldo de verduras.
- 1 cucharada de tomillo picado.
- Pimienta.
- Sal.

Preparación:

- Pelar las patatas y cascarlas con un cuchillo.
- Abrir los pimientos a lo largo, retirar las simientes y cortarlos en tiras.
- Pelar y picar la cebolla y los dientes de ajo.
- Calentar el aceite, reservando una cucharada, en una cacerola y rehogar la cebolla y los dientes de ajo sin que cojan color.
- Incorporar las patatas y dorarlas ligeramente por todos los lados.
- Mojar con el caldo de verduras caliente y sazonar con la pimienta y la sal.
- Llevar a ebullición a fuego suave y cuando rompa a hervir continuar la cocción unos 20 m. las patatas tienen que estar cocidas pero enteras.
- Cinco minutos antes de terminar la cocción agregar los pimientos, las aceitunas y la mitad del tomillo.
- Saltear las gambas en el aceite reservado muy caliente.

Al terminar la cocción de las patatas incorporar las gambas y el tomillo restante. Servir enseguida.