

## Patatas a lo pobre 2



### Ingredientes:

Las patatas a lo pobre son una ideal guarnición de cualquier carne ó pescado al horno

?Para 3 ó 4 personas?

\*4 ó 5 patatas

\*1 pimiento verde italiano preferentemente

\*1 pimiento rojo también italiano

\*1 cebolla

\*4 ó 5 dientes de ajo

\*vino blanco

\*aceite de oliva

\*2 pastillas de 'avecrem' O caldo de carne, vegetal, pescado...

### Preparación:

Primero hay que pelar las patatas y cortarlas del grosor de una moneda de un euro aproximadamente, cortar los pimientos y la cebolla en 'Juliana', pelar los ajos.

A continuación verterlo todo en una sartén anti adherente, con bastante cantidad de aceite de oliva es fundamental, y saltearlo a fuego medio hasta que adquiera un ligero color dorado, pero sin que se llegue a cocinar del todo por dentro la patata.

Una vez esté todo salteado, verterlo todo en un recipiente apto para horno, bandeja, o lo que tengas, incluido con todo el aceite, espolvorear por encima las pastillas de avecrem y añadir vino blanco hasta que cubra

## Patatas a lo pobre 2

por completo las patatas.

Con el horno previamente pre calentado a 200° introducir las patatas y con el calor arriba y abajo cocinarlas a esa temperatura entre 180/200° durante unos 60 minutos.