Patatas a lo pobre

Ingredientes:

1,5 Kg de patatas
200 gr de pimientos
100 gr de tomates
1 cebolla
1 ajo
1 hoja de laurel
pimienta
vinagre
aceite
sal.

Preparación:

Para las patatas a lo pobre se pelan las patatas, se lavan y se cortan en trozos medianos.

Los pimientos, una vez lavados y limpios de semillas, se cortan en pequeñas porciones.

Se pelan las cebollas y los ajos y se pican las primeras.

Se coloca al fuego una cazuela de barro y se incorporan sucesivamente los ajos, la cebolla, la pimienta y los tomates.

Se rehoga a fuego lento, removiendo con una cuchara de palo o una espátula de madera.

Patatas a lo pobre

Posteriormente, se añaden las patatas, junto con unas hojas de laurel, un poco de vinagre y sal, sin dejar de remover en ningún momento.

Se agrega agua hasta cubrir las patatas a los pobre y se deja cocer a fuego lento con la cazuela tapada, añadiéndole el agua necesaria.