

Patatas con golondro.



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: carmen luna



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Yo suelo poner las cabezas cuando las patatas para que la patata coja mas sabor, y luego la desecho.

Descripción:

En Asturias son muy famosas las patatitas con golondro.

Ingredientes para 4 personas :

- , aceite de oliva .
 - !/2 cebolla
 - - 2 dientes de ajo
 - 1 trozo de pimiento verde
 - 1 cucharada de perejil fresco picado
 - un chupito vino blanco
 - una cuchara de pimenton dulce
 - 2 kilos de patatas
 - 1 kilo de golondro(pescado)
 - sal .
-

Preparación:

Paso 1

picar la cebolla el ajo y el perejil ,poner a dorar en una olla,

Paso 2

mientras dora la cebolla ,pelar y picar las patatas y el pimiento

Paso 3

añadir un chorrito de vino blanco y el pimenton y rehogar bien todo ,añadir agua hasta cubrirlas.dejar cocer unos 20 minutos,y añadir el golondru,otros 15 minutos y añadir la sal.

Paso 4

dejar cocer despacito hasta que termine de cocer la patata,ya que el pescado cuece enseguida