

PLATO DE FONDO

PRIETAS CON PAPAS Y MANZANA

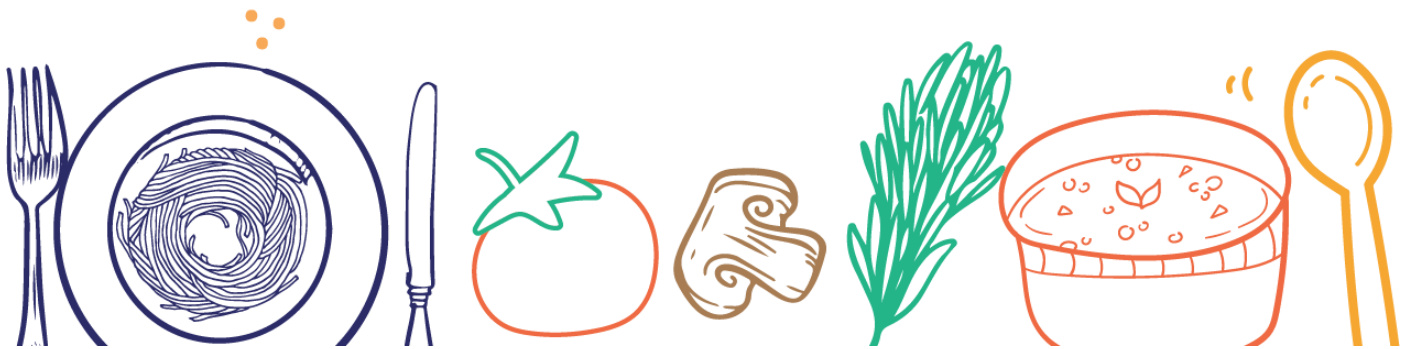


Ingredientes:

- Prietas
- 1 cebolla
- 1/4 pimentón verde
- 1/4 pimentón rojo
- 1 zanahoria pequeña
- 1 cucharadita de paprika o ají de color
- 1 cucharadita de pimienta Limón
- Los Aliños que más te gusten
- 1 manzana
- 5 o 6 papas
- 100 g de queso azul
- Queso parmesano
- Pan o con unas galletas

Preparación

- Hacer un corte a lo largo de las prietas para retirar más fácilmente la piel que las recubre. Reservar.
- En un sartén, poner 1 cebolla pequeña en cubos + 1/4 pimentón verde + 1/4 pimentón rojo + 1 zanahoria pequeña + 1 cucharadita de paprika o ají de color + 1 cucharadita de pimienta limón + los Aliños que más te gusten.
- Cocinar hasta que la cebolla esté transparente y agregar las prietas sin la piel y picadas.



- OJO con la sal por qué las prietas y los quesos, a veces son más salados. Cocinar aplastando constantemente, para que las prietas se desarmen, por cuatro o cinco minutos y agregar 1 manzana pelada y cortada en cubos pequeños.
- Cocinar 5 minutos más, probar para comprobar si necesita sal.
- Retirar del fuego y reservar.
- Pelar 5 o 6 papas de similar tamaño y cortar en láminas gruesas.
- Poner un chorro de aceite de oliva en una fuente redonda, que pueda ir al horno.
- Acomodar las papas y las prietas intercalando, hasta completar toda la superficie.
- Rayar queso parmesano sobre la superficie. Desmigajar 100 g de queso azul y agregar más queso parmesano rallado.
- Termina con un par de ramitas de romero fresco y lleva al horno a 230° hasta que esté burbujeante y dorado en la superficie. Disfruta con un rico pan o con unas galletas.

