

## Judías verdes con patatas

Lunes, 23 de Abril de 2012 00:00

---



### Ingredientes:

2 patatas  
1 frasco de judías verdes cocidas  
1 diente de ajo  
1/2 cebolla pequeña  
aceite de oliva  
sal  
perejil  
pimentón dulce  
2 hojas de laurel  
1/2 vaso de vino blanco  
caldo de verdura / agua

### Elaboración:

## Judías verdes con patatas

Lunes, 23 de Abril de 2012 00:00

---

Comenzamos picando bien menudito la cebolla, el diente de ajo y el perejil, y cortando las patatas en trozos o en dados no muy pequeños.

En una cazuela con un poco de aceite de oliva rehogamos la cebolla y el ajo. Añadimos después las patatas y el perejil. Le damos a todo ello unas vueltas con una cuchara de madera y ponemos 1/2 cucharadita de pimentón dulce.

A continuación cubrimos con el caldo de verdura ó bien con agua si no disponemos de caldo, 2 hojas de laurel, 1/2 vaso de vino blanco y una pizca de sal. Dejamos cocer hasta que las patatas estén a mitad de cocción.

Añadimos entonces las judías verdes y finalizaremos el guiso cuando las patatas estén ya cocidas (comprobamos de sal antes de servir).