

<div style="margin-top: 20px; width: 660px; background: #c9c9c9; height: 336px; padding: 15px;"></div> <br />

<p><strong>Ingredientes:</strong></p> <p>2 patatas <br />1 frasco de judías verdes cocidas <br />1 diente de ajo <br />1/2 cebolla pequeña <br />aceite de oliva <br />sal <br />perejil <br />pimentón dulce <br />2 hojas de laurel <br />1/2 vaso de vino blanco <br />caldo de verdura / agua</p> <p><strong>Elaboración:</strong></p> <p>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.<br /><br />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.<br /><br />A continuación cubrimos con el caldo de verdura 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 cocer. <br /><br />Añadimos entonces las judías verdes y finalizaremos el guiso cuando las patatas estén ya cocidas (comprobamos de sal antes de servir).</p>