



PATATAS MORADAS VEGETARIANAS CON CEBOLLA

Ingredientes

Para dos porciones

6 patatas moradas

1 cebolla roja grande

220 gr de champiñones
frescos

1/4 de cucharada de copos
de chile

1 cucharada de alcaparras
picadas

1 cucharadita de estragón
fresco picado

Aceite de oliva

Pasos

- 1.** Corta cada papa en gajos cortándolas en cuartos y luego cortando cada cuarto por la mitad. Caliente una cucharada de aceite de oliva a fuego medio en una sartén grande y cocine y saltee la cebolla y los champiñones hasta que los champiñones comiencen a liberar su líquido y la cebolla se vuelva transparente, aproximadamente 5 minutos. Ponga la cebolla y los champiñones en un tazón y reserve.
- 2.** Caliente dos cucharadas más de aceite de oliva a fuego alto en la misma sartén y coloque las rodajas de papa en el aceite caliente. Espolvoree con sal y pimienta y deje cocinar, revolviendo ocasionalmente, hasta que las rodajas se doren por ambos lados, aproximadamente 10 minutos. Reduzca el fuego a medio, espolvoree las rodajas de papa con copos de chile y cocine hasta que las papas estén tiernas, unos 10 minutos más. Añadir la mezcla de cebolla y champiñones, mezcle las verduras y añada las alcaparras y el estragón fresco.