# Papas con peperoni

Tiempo de preparación: 45 Min

## Ingredientes

**Aceite De Oliva**: c/n
**Alcaparras**: 2 cdas
**Morròn amarillo**: 1 unidad
**Orégano fresco**: c/n
**Perejil picado**: 3 cda
**Vinagre de vino**: 2 cdas
**Ají seco**: 2
**Ajo**: 2 Dientes
**Morròn rojo**: 1 unidad
**Papas**: 3 unidad
**Tomates maduros**: 2 unidad

## Preparación de la Receta

- Colocar en una sartén amplia aceite de oliva y cocinar las papas en gajos hasta tiernizar.
- Agregar ajos aplastados, aceite de oliva, ajíes secos,  morrones en tiras anchas y cocinar por 5 minutos.
- Añadir los tomates picados, *vinagre* y seguir cocinando hasta integrar.
- Incorporar *orégano*, *romero* y terminar con aceite de oliva por encima.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/papas-con-peperoni**