

# 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>