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