COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Guiso de patatas y pavo

Receta para 2

Preparación: 15 min
Total: 1 h 15 min
Dificultad: Fácil

INGREDIENTES

- [ ] 25 ml Aceite de Oliva
- [ ] 100 gramos Cebolla
- [ ] 80 gramos Pimiento verde
- [ ] 80 gramos Pimiento amarillo
- [ ] 250 gramos Agua
- [ ] 500 gramos Patatas
- [ ] 250 gramos Pavo
- [ ] 1 unidad Hoja de laurel
- [ ] 2 cucharaditas Pimentón dulce
- [ ] 1 cucharadita Comino
- [ ] 2 cucharaditas Colorante amarillo
- [ ] 2 unidades Tomate

PREPARACIÓN

1. Para comenzar con esta receta, lavamos muy bien las perduras. Seguidamente las picamos: pimento verde, pimiento amarillo y cebolla. Reservamos.

2. A continuación, cogemos los tomates y los lavamos bien. Con la ayuda de un rallador, los rallamos hasta conseguir tomate triturado. Reservamos.

3. En una olla, añadimos el aceite y esperamos que se caliente. Seguidamente, incorporamos las verduras y dejamos que se pochen durante unos 10-15 minutos. También añadimos la hoja de laurel. Durante el tiempo de cocción, dejamos la tapa colocada en la olla y vamos removiendo las verduras. La temperatura del fuego es media.

4. Mientras se pochan las verduras salpimentamos el pavo.

5. Pasados los 15 minutos, incorporamos el pavo a la olla y dejamos que se dore durante unos 5-7 minutos. Vamos removiendo con la ayuda de una espátula unas 3 veces durante el proceso de cocción.

---

6. Durante estos minutos, aprovechamos para pelar, lavar y cortar las patatas en dados de 3-4 cm por lado. Reservamos.

---

7. Una vez hayan pasado los 5 minutos, es momento de añadir las especias: 2 cucharaditas de pimentón dulce, 1 cucharadita de comino y 2 cucharaditas de colorante o preparado para paellas. Removemos bien de manera que las especias lleguen a todos los ingredientes.

---

8. A los 7 minutos y viendo que el pavo a tacos ya está dorado, añadimos el tomate que hemos triturado en pasos anteriores. Removemos y dejamos reducir un poco durante unos 15 minutos. El fuego sigue estando a temperatura media.

---

9. Cuando veamos que el tomate ha reducido un poco y hayan pasado los 15 minutos, incorporamos las patatas y removemos bien.

---

10. Luego incorporamos los 250 ml de agua de manera que llegue hasta casi cubrir las patatas y dejamos que se cocine durante unos 25 minutos con la tapa puesta en la olla. Es importante que vayamos removiendo durante este tiempo varias veces. Si os gusta el plato más caldoso podéis añadir más cantidad de agua sin problema.

---

11. Pasados los 25 minutos, ya tenemos el plato listo para servir. CONSEJO: comprueba que las patatas están al punto y que no están duras.

---

12. Servimos caliente y ¡listo! ¡Qué aproveche!