

Papas Chorreadas Estilo Colombiano



Ingredientes

8 papas medianas (la que más te guste).
2 tomates maduras.
1 cebolla mediana.
1 tallo de cebollín.
½ pimentón verde.
½ pimentón rojo

Preparación

Paso 1: Cocinar las papas en agua y sal. Yo use papas criollas así que no les quite la concha.
Paso 2: Picar todos los vegetales en cubos muy pequeños.
Paso 3: En una olla colocar el aceite de oliva y llevarla al fuego medio. Revisar

Pimienta roja (opcional).

½ taza de crema de leche.

Aceite de Oliva.

Sal y pimienta al gusto.

las papas, si están cocidas apagar el fuego y escurrirlas.

Paso 4: Cuando el aceite este caliente verter la cebolla y el cebollín y sofreír hasta que estén suaves.

Paso 5: Añadir el tomate, los pimentones y la pimienta y dejar que cocinen por unos 5 min. Condimentar con sal y pimienta.

Paso 6: Apagar el fuego y agregar la leche, revolver bien y dejar reposar unos 5 min antes de servir.

Servir sobre las papas. También queda delicioso sobre los patacones