

sopa de patatas



- 3 patatas grandes.
- Un pan (del día anterior) cortado en rebanadas finas.
- Dos pimientos.
- Una cebolla.
- Pimentón de la Vera.
- Aceite de oliva.
- Un diente de ajo.
- Laurel.
- Sal.
- Agua.

1. Para empezar coge una cazuela con aceite de oliva y sofríe las patatas (cortadas en rodajas finas), la cebolla y los pimientos.
2. Una vez hecho el sofrito añade pimentón, sal, laurel y agua hasta cubrir todos los ingredientes por completo.
3. Remueve un poco y déjalo cocer a fuego lento. Con 20 minutos debe ser suficiente. Comprueba que la patata está bien tierna, pero sin deshacerse.
4. Una vez finalizada la cocción reparte las rebanadas de pan por toda la superficie de la cazuela.
5. Y ya tienes lista esta deliciosa sopa de patatas extremeña. A disfrutar!