



Papas Chorriadas con Berenjena y Pimenton

Description

Papas Chorriadas con Berenjena y Pimentón or Potatoes with Aubergine and Peppers (English version below)

Ingredientes

- 1 kilo de papas rojas o sabaneras
- 1 berenjena
- 2 pimentones
- 2 dientes de ajo finamente picados
- ¼ taza de cilantro finamente picado
- ¼ taza de aceite de oliva
- ¼ taza de queso blanco rallado (mozzarella)
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. En una olla grande cocinar las papas en suficiente agua con un poco de sal hasta que estén blandas pero no desleídas.
2. Calentar una parrilla asador con un poco de aceite de oliva y colocar la berenjena y los pimentones a asar hasta que las pieles estén un poco doradas.
3. Retirarlos a un recipiente resistente al calor y taparlos con un plástico o papel vinilo para que suden por 10 minutos y así sea más fácil pelarlos.
4. Después quitarles la piel a los pimentones y con la ayuda de una cuchara retira la pulpa de la berenjena.
5. Picar todo lo anterior en trozos pequeños.
6. En olla con aceite de oliva colocar los ajos, pimentón y berenjena a cocinar a fuego medio por 10 minutos.
7. Agregar el cilantro, sal y pimienta al gusto.
8. Bajar del fuego, servir la salsa y un poco de queso por encima de las papas.

Potatoes with Aubergine and Peppers (English version)

Ingredients

- 1 kilo red potatoes or Desire potatoes
- 1 Aubergine or eggplant
- 2 peppers
- 2 cloves garlic, finely chopped
- ¼ cup finely chopped cilantro
- ¼ cup olive oil
- ¼ cup grated white cheese (mozzarella)
- Salt and pepper to taste

Preparation

1. In a large saucepan cook the potatoes in enough water (with a little bit of salt) until soft but not diluted.
2. Heat a pan or grill with a little olive oil and place the aubergine and peppers to roast until the skins are lightly browned.
3. Remove them to a heatproof bowl and cover them with plastic or vinyl paper to sweat for 10 minutes in order to peel more easily.
4. Remove the skin of the peppers, and with a spoon remove the flesh of the aubergine.
5. Chop everything into small pieces.
6. In a pot with olive oil place the garlic, peppers and aubergine and cook over medium heat for 10 minutes.
7. Add the coriander, salt and pepper to taste.
8. Lower the heat, serve the sauce and a little cheese over the potatoes.