

## **PATATAS EN CALDO CON SETAS Y BACALAO.**

**AUTORA: MARÍA DEL CARMEN NIÑO ESCRIBANO**



**PARA 4 COMENSALES.**

### **INGREDIENTES**

- ✚ 4 PATATAS MEDIANAS.
- ✚ 6 SOMBRILLAS, MATA CANDIL (*Macrolepiota procera*).
- ✚ 1 PIMIENTO ROJO
- ✚ 1 PIMIENTO VERDE MEDIANO
- ✚ 5 DIENTES DE AJO
- ✚ 200 GRAMOS DE BACALAO SALADO EN MIGAS
- ✚ UNAS CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
- ✚ SAL al gusto
- ✚ 1 CUCHARA DE POSTRE DE PIMENTÓN DULCE DE LA VERA
- ✚ AGUA según la elaboración.

## ELABORACIÓ

1. Quitar el pie y limpiar las “sombrillas”. En el caso de que estén deshidratadas, se introducen en un cazo con agua durante 10 minutos. Luego se dejan escurrir.
2. Poner las migas de bacalao en agua fría durante 20 minutos. Se ha de cambiar el agua, dos veces.
3. Poner unas cucharadas de aceite de oliva en una cazuela y añadir los pimientos en cuadraditos y pocharlos.



4. Incorporar las “sombrillas” (*Macrolepiota procera*), troceadas dándoles unas vueltas en la cazuela y añadir el bacalao ya escurrido. Pelar y trocear las patatas, triscándolas, y añadirlas.
5. Dar unas vueltas a los ingredientes para que todos se mezclen bien.
6. Poner una cucharadita de pimentón dulce, mezclándolo con todo y, inmediatamente echar agua, hasta cubrir las patatas.
7. Dejar hervir durante 10 minutos.
8. En un mortero picar los ajos ya pelados con un poco de sal. A continuación, se agrega un vaso de agua y se remueve.
9. Pasados los 10 minutos de cocción citados, se agrega el contenido del mortero.
10. Dejamos cocer 10 minutos.
11. Probamos el caldo por si hay que rectificar de sal. Se añade agua si se desea un poco más caldoso.
12. Dejamos cocer 5 minutos más y ya podemos servir.

La receta se puede hacer con las setas que más os gusten. “Buen provecho”.