



Hash de Papas y Pimiento Morrón

Rinde: 4 porciones

Tamaño de porcion: 1 taza

Ingredientes

2 unidades	Papas, medianas
2 unidades	Pimiento morrón
1 cucharada	Aceite de oliva (o canola)
½ cucharadita	Ajo en polvo
½ cucharadita	Cebolla en polvo
½ cucharadita	Pimentón (paprika)
¼ cucharadita	Pimienta negra

Equipo

- Cuchillo
- Tabla de cortar
- Sartén
- Cuchara de madera o espátula

Método

1. Corte las papas y los pimientos morrones en cubos pequeños de aproximadamente ½ pulgada.
2. Caliente el aceite en una sartén grande a fuego medio-alto hasta que esté brillante.
3. Agregue las papas y cocine, revolviendo ocasionalmente, por 5-7 minutos hasta que empiecen a ablandarse.
4. Agregue los pimientos morrones y las especias, y saltee por otros 4-5 minutos hasta que las papas estén doradas y los pimientos se hayan ablandado.

Consejos útiles

- Disfrute como guarnición o agregue huevos encima para un desayuno completo
- Puede añadir otras verduras en cubos, como calabaza o cebolla, si desea