

## GUISADO DE CAMPO

Este plato procede como su propio nombre indica de la cocina mas rural que podamos imaginar, es seguro que para cada época del año había algo que se pudiera encontrar en el campo y sirviera para acompañar las patatas del guisado, en este caso os presento una receta que seguro se haría en la primavera que es el tiempo de encontrar las collejas y los hinojos más tiernos

### INGREDIENTES:

- 500 gr de patatas peladas
- 1 cebolla mediana
- 1 pimiento verde
- 2 dientes de ajo
- 1 pimiento rojo seco
- 1 tomate maduro
- 2 dl de aceite de oliva virgen extra
- 1 vaso de vino blanco
- Collejas e hinojos tiernos al gusto
- Sal y pimienta molida



### ELABORACIÓN:

Limpiamos y cortamos las verduras, la cebolla, el pimiento y el tomate sin piel en cuadritos, las patatas cacheadas. El pimiento seco lo ponemos a remojo sin semillas. Las collejas bien limpias, dejamos solo las hojas y el cogollo más tierno, y les damos un hervor, 5 minutos hirviendo serán suficientes, igual hacemos con los hinojos, y reservamos las dos hierbas mientras preparamos el guisado.

En una olla ponemos el aceite a calentar, freímos los dos dientes de ajo y el pimiento seco bien escurrido, reservamos. Ponemos la cebolla y el pimiento verde, sofreímos hasta que estén dorados y añadimos el tomate, dejamos hacer un par de minutos y ponemos las patatas, movemos, dejamos rehogar mientras ponemos la sal y la pimienta, añadimos el vino y cuando haya hervido un poco ponemos agua hasta que esté todo bien cubierto, tapamos y dejamos que empiece a hervir, pasados unos diez minutos abrimos, sacamos un poco de caldo para triturar el ajo y el pimiento rojo, y añadimos las collejas e hinojos a la olla para que hiervan junto con las patatas. Dejamos cocer hasta que estén las patatas tiernas, apagamos el fuego y añadimos el batido anterior.

OPCIONES: podemos sustituir el pimiento rojo por una cucharadita de buen pimentón, y podemos añadir también unas yemas de espárragos silvestres. Si queremos que el guiso quede aún más ligado podemos añadir al batido una rebanada de pan frito, y si queremos enriquecerlo más aún una cucharada de almendras fritas.