

# ANDRAJOS



## Ingredientes:

- Aceite de oliva virgen
- Conejo o costillas
- Patatas
- Cebolla
- Pimiento seco colorado
- 4 Dientes de ajo
- Tomate
- 1 Cucharadita de pimentón dulce
- Hierbabuena fresca
- Hierbabuena seca
- Laurel
- Tortas para andrajos.

## Elaboración:

1. Se sofríen las patatas (cortadas a cuadros), la cebolla picada, el pimiento, el ajo picado, el tomate, el laurel y la carne.
2. Cuando esté todo sofrito se le echa el pimentón y el agua (procurando no quedarse corto) y se deja cocer hasta que estén tiernas las patatas.
3. Cuando esté hirviendo se le añaden la hierbabuena fresca y las tortas desmenuzadas y se da vueltas procurando que no se peguen.
4. Finalmente se le añade la hierbabuena seca y se termina de cocer.