



Guiso de xoubas

Sin Gluten

Ingredientes 2-4 personas

Media Cebolla

Aceite de oliva virgen extra

Sal

Medio Pimiento rojo (aprox.)

3 Patatas medianas

1 Hoja de laurel

Medio vaso de Vino blanco

Medio sobre de Azafrán

Perejil fresco

330g de Xoubas/parrochitas

Ingredientes 6-10 personas

1 Cebolla

Aceite de oliva virgen extra

Sal

Medio Pimiento rojo

4 Patatas

2 Hojas de laurel

1 Vaso de vino blanco
1 Sobre de azafrán
Perejil fresco
500g de Xoubas/parrochitas

Ingredientes 12-16 personas

2 Cebollas
Aceite de oliva virgen extra
Sal
1 Pimiento rojo
8 Patatas
4 Hojas de laurel
2 Vasos de vino blanco
2 Sobres de azafrán
Perejil fresco
1000g de Xoubas/parrochitas

Preparación

Cortamos la cebolla en tiras y la pochamos en una cazuela con aceite de oliva virgen extra y sal. Cuando empiece a reblandecerse, añadimos el pimiento cortado en tiras y cocinamos 5 minutos más. Incorporamos a la cazuela las patatas cortadas en rodajas no muy gruesas, el laurel y el vino blanco. Esperamos un par de minutos a que se evapore el alcohol y agregamos un vaso de agua, el azafrán y un poco de perejil fresco picado. Tapamos y cocinamos a fuego medio 12-15 minutos hasta que la patata esté en su punto. Bajamos el fuego al mínimo, añadimos las xoubas y dejamos que se cocinen tapadas durante 2-3 minutos sin apenas moverlas para que no se deshagan. Rectificamos de sal y servimos con más perejil fresco.