

# Cazuela de patatas con pintarroja

Publicada por:

[imprimir](#)



- 20 '
- 0 '
- 4

Comentario nutricional

**Modo express**

**Pasos a seguir:**

1. Poner el aceite en la cubeta y programar Menú Sofreír/Freír, 10 minutos, 180 grados.
2. Freír las almendras y los ajos procurando que no se quemen, sólo deben quedar dorados.
3. Freír el perejil sacándolo de momento para que no se quemara.
4. Majar las almendras, los ajos, el perejil, la miga de pan y los granos de pimienta con una cucharadita de agua para que se maje bien.
5. Volcar poco poco el aceite sobrante en una taza y añadirlo al majado.
6. Moverlo muy bien poco a poco.
7. Poner el agua en la cubeta y echar las patatas, el azafrán y la sal.
8. Volcar el majado en la cubeta, cogiendo un poco de agua de ella.
9. Añadir la pintarroja.
10. Programar Menú Pescado.

¡Y listo!