

Esta receta la preparé como acompañamiento de un delicioso solomillo a la reducción de Pedro Ximenez, que había preparado mi mujer para la cena de Nochebuena.

Por ese motivo, había troceado los ingredientes previamente, para cocinarlos diez minutos antes de servirla. Solo hay que añadirlos a la cubeta de la olla. Ella solita hará el resto por nosotros. No tendremos ni que acercarnos a removerlo.

Sin manchar nada más que la cubeta de la olla, donde había echado los ingredientes cortados previamente y de la manera más sencilla.

### **Ingredientes:**

- 1 kilo de patatas que troceamos en rodajas no muy gruesas
- 70 ml de aceite de oliva
- 1 cebolla grande, partida en trocitos anchitos.
- pimientos troceados en cuadraditos pequeños, verdes, rojo y amarillo (los teníamos congelados, le da color)
- 5 ajos enteros (me encantan). Yo les hago una rajita
- Sal y pimienta negra recién molida al gusto

Mezclamos con una espátula para impregnar todo de aceite

**Programación:** Menú cocina 8 minutos, baja presión. Despresurarla manualmente.

Ahora solo toca servir las en una fuente y darles un último toque de pimienta.

**Coste total:** 1,85€

Por simple curiosidad, en lo sucesivo incluiré el coste total del plato. De momento no incluiré el coste de la luz. Aunque con un pequeño aparatito (que no tengo) resultaría sencillo.

- 1 kg de Patatas 80 céntimos
- 1 Cebolla 26 cts 1,30€ el kg
- 70 ml de Aceite de Oliva Virgen Extra de Ronda 0,24 céntimos (3,40€ el litro comprado el 14 de diciembre)
- Ajos 50 cts 5,80€/kg
- Pimienta negra en granos 9,86€ el kg