

## Ingredientes

Patata: 2kg

Azafrán: 5 hebras

Cebolla: 1

Ajo: 2 dientes

Sal

, , , , , , , , , ,

Pimentón: 1 cdta

Caldo de verduras: 500ml

Laurel: 2 hojas

Aceite

Pimienta

## Instrucciones

- Infundonar el azafrán en un vaso de agua caliente
- Picar la cebolla y los ajos y sofreír en una olla a fuego medio
- Añadir el pimentón y cocinar 1 min
- Chascar las patatas y añadirlas a la olla junto al azafrán infundonado y el caldo
- Poner el laurel y salpimentar al gusto
- Cocinar 25 min a fuego suave
- Para espesar el plato, se puede tanto menear la cazuela y dejar reposar como machacar patatas y reintroducirlas a la olla (hacerlo de poco a poco, que espesa mucho)