

Sartén de Patatas Fácil



Tiempo de preparación: 15 min | **Tiempo de cocción:** 15 min | **Porciones:** 5

Ingredientes

- 1 y $\frac{1}{4}$ lbs. de patatas Russet, cortadas en cubos medianos (con cáscara)
- 1 y $\frac{1}{4}$ lbs. de patatas rojas, cortadas en dados medianos (con piel)
- 1 cucharada de aceite de canola
- 1 cucharadita de comino
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de chile en polvo
- $\frac{1}{4}$ cucharadita de sal
- 1 pimiento rojo cortado en dados
- 1 pimiento verde cortado en dados
- 1 cebolla amarilla grande, cortada en dados
- 1 jalapeño picado
- 3 dientes de ajo picados
- 1 lata (15,7 onzas) de alubias negras, escurridas y enjuagadas (aproximadamente 1,5 tazas)
- 1 manojo (12 onzas) de espinacas, sin tallos
- 2 aguacates pequeños, para decorar
- Cilantro, para decorar

Preparación

- 1 Precaliente el horno a 425° F.
- 2 En una sartén grande de hierro fundido u otra apta para horno, caliente 1 cucharada de aceite de canola a fuego medio. Una vez caliente, añada las patatas cortadas en dados, el comino, el chile en polvo y la sal. Remueva para cubrir uniformemente y cocine durante 2 minutos.
- 3 Meta la sartén de hierro fundido en el horno precalentado durante 20 minutos, removiendo a mitad de tiempo.
- 4 Después de 20 minutos, añada el pimiento, la cebolla, los jalapeños y el ajo. Cocine otros 15 minutos, revolviendo a la mitad. Después de 15 minutos, regrese la plancha a la estufa.
- 5 Saltee a fuego medio hasta que las patatas estén ligeramente doradas y completamente cocidas. Añada las alubias negras y las espinacas. El desayuno a la sartén estará listo cuando las alubias negras se hayan calentado y las espinacas estén blandas.
- 6 Cubra con aguacate y cilantro. Separe en recipientes separados para una semana de preparación de desayunos. ¡Que lo disfrute!