



un paseo por
España

PATATAS
a la riojana



Ingredientes para 4 personas:

1.2 kg de patatas

4 chorizos

1 cebolla

1 pimiento verde

1 cucharadita de carne de pimiento
choricero

1 cucharadita de pimentón de la Vera
agridulce

1 hoja de laurel

sal

agua

Preparación:

Para preparar este plato lo mejor es hacer una mise en place, es decir, preparar todos los ingredientes antes de comenzar a cocinar.

Las patatas las pelamos y troceamos chascándolas tamaño bocado.

Cebolla pelada y troceada en "brunoise", es decir, en dados pequeños.

Pimiento verde lavado y troceado al mismo tamaño que la cebolla.

Chorizo partido a trozos de bocado.

Resto de ingredientes ... a mano.

En una cazuela amplia freímos los chorizos troceados. Retiramos y reservamos.

A continuación, pochamos la cebolla y el pimiento verde durante 5 minutos. Añadimos la carne de pimiento choricero y mezclamos.

Incorporamos las patatas troceadas y el pimentón, rehogamos medio minuto y rápidamente añadimos el agua hasta cubrir un dedo por encima de las patatas. Damos un punto de sal, añadimos la hoja de laurel, el chorizo y cocinamos durante 20 minutos o hasta que la patata esté hecha.

Probar y rectificar de sal si es necesario.

[Con las zarpas en la masa](#)

