



Vitalia

para comer como en casa

Patatas a la Riojana



Patatas a la riojana

 1h 15min

elaboración

ingredientes (10 personas)

- 2kg de patata variedad agria cascadas
 - 2 cebollas, 8 dientes de ajo, 1 puerro, 2 pimientos verdes, 8 cucharadas de pulpa de pimiento choricero
 - 1kg de chorizo para guisar (dulce o picante)
 - Laurel, caldo de ave, vino blanco, pimentón ahumado dulce
- Además
- Sal, pimienta negra, aove, perejil picado

1-Cascar la patata y sofreír junto al resto de vegetales ya pochados. Añadir el vino, evaporar, el pim. choricero, especias.

2-Mientras, habremos desgrasado ligeramente el chorizo cociendo 1h a fuego suave. Cortar en rodajas, agregar a las papas, mojar con el caldo y cocer 30m a fuego suave.

3-Si queda poco ligado, agregar patata chafada, terminando el emplatado con perejil picado

Accede a [todas nuestras recetas](#):

